

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bostrengo - Il pulisci-credenza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 400 g di farina di grano
- 200 g di farina di granoturco
- pane raffermo bollito e leggermente salato
- 100 g di riso
- 100 g di uva passa
- 200 g di fichi secchi tritati
- 100 g di noci tritate
- buccia di un arancio tagliato a strisciole sottili
- 1 mela tagliata a fettine
- 100 g di zucchero
- 1 bicchiere di latte.

### PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare tutti gli ingredienti e sistemare l'impasto ottenuto in una teglia unta con un

po d'olio e di strutto, mettere in forno ben caldo a 175° per circa un'ora.

Estrarre dal forno e lasciar raffreddare, spolverare di zucchero a velo e servirlo tagliato a dadini.

NOTE

Il Bostrengo viene definito un prodotto "pulisci-credenza" poiché composto da elementi semplici che spesso restano in credenza.