

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il Bostrengo o Burlengo romagnolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [110 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il burlengo romagnolo, chiamato anche bostrengo, è un dolce tradizionale tipico. Nel comune di Borghetto (Forlì-Cesena) ogni anno viene organizzata una sagra, la Festa del Bustrengo.

PERE 500 gr

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

PINOLI 20 gr

MANDORLE 20 gr

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questo dolce.



2 Mettete a bagno il farro, l'orzo perlato e il riso integrale per almeno un'ora e poi cuoceteli nel latte per 50 minuti.



3 Nel frattempo, mettete in un contenitore il miele, le uova, la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, l' uva passa, il pangrattato bagnato con latte, il liquore, il caffè, i fichi secchi tritati grossolanamente, le farine, il cacao in polvere, l'olio, le mele e le pere tagliate a pezzi, i gherigli di noce, le mandorle e i pinoli.





- 4 Mescolate tutto bene e cuocete a fuoco basso per 5 minuti, aggiungete il composto di riso cotto e mescolate bene.



- 5 Trasferite il tutto in una teglia unta e cosparsa di pangrattato; il composto steso risulta alto 5 cm.



- 6 Se il composto risulta un po' duro aggiungete un pochino di latte e di liquore. Mettete in forno a 150°C per un'ora, lasciatelo riposare ancora un quarto d'ora circa a forno spento, rovesciatelo su un piatto di portata, cospargetelo di zucchero a velo e tagliatelo a cubetti grossi.