



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



BORLENGHI

INGREDIENTI:

Borlengo:

Farina di Grano Tenero "0" Gr 500

Uova di Gallina 1 (intera)

Latte Fresco Lt 0,5 (intero)

Cotenna di Maiale

Condimento:

Lardo di Maiale Gr 200

Aglione Fresco 1 (spicchio)

Rosmarino Fresco Gr 30 (foglioline pulite)

Parmigiano Reggiano Gr 100 (grattugiato)

PROCEDIMENTO:

Preparate con la farina, il latte, l'uovo e pochissimo sale, una pastella piuttosto liquida, se serve aggiungere poca acqua fredda, filtrare la pastella con un colino da brodo.

Tradizionalmente per la cottura viene utilizzata una padella di rame stagnato di circa 50 cm di diametro, in casa potete utilizzare una padella antiaderente piatta del diametro di 35/40 cm.

Ungere la padella tiepida con la cotenna di maiale e, quando sarà calda, versate un mestolino di pastella e girando velocemente la padella stendere la pastella in maniera che ricopra tutta la superficie con uno strato sottile.

Dopo pochi secondi (15-20) girate il borlengo e fatelo cuocere dall'altra parte per pochi secondi. Adagiatelo su un vassoio sufficientemente grande, oppure lasciatelo nella padella ma toglietela dal fuoco, spalmate, sopra al borlengo, una piccola quantità del trito che, precedentemente, avrete fatto pestando o tritando molto finemente il lardo, il rosmarino e lo spicchio d'aglio.

Aggiungere sopra una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato e piegatelo in 4.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com