



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Borlenghi (crespelle al parmigiano)



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **terrina, padella antiaderente, mestolo**

Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 2 rametti di rosmarino
- 80g di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g di lardo
- Sale
- Pepe

Preparazione Borlenghi (crespelle al parmigiano)

Passo 1.

MMescolate in una terrina la farina con un pizzico di sale e tanta acqua fredda da ottenere una pastella collosa.

Passo 2.

Ungete una padella antiaderente con il lardo e scaldatela, versate un mestolo di pastella e fatela cuocere come se fosse una crepe, procedete fino ad esaurimento della pastella.

Passo 3.

Tritate gli aghi di rosmarino con uno spicchio d'aglio, il lardo rimasto e un pizzico di pepe.

Passo 4.

Spennellate ogni crespella con un po' del trito, spolverizzate con un po' di parmigiano, piegate ogni crespella in quattro.

Passo 5.

Servite i borlenghi caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)