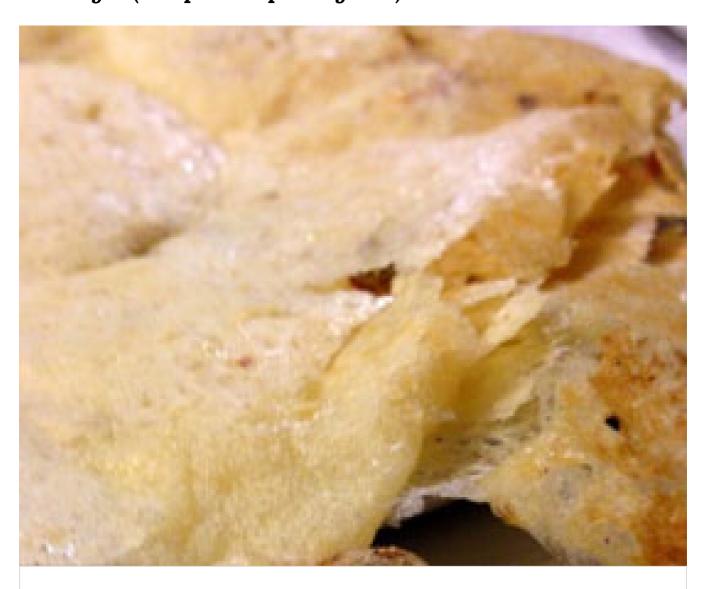


[RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

Borlenghi (crespelle al parmigiano)



4Persone

antipastiCategoria

media Difficoltà

1 oraTempo

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)