



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

## **Bostrengo (Burlengo) romagnolo**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ora** Tempo

Attrezzatura : **2 pentole, recipiente, teglia**

## **Ingredienti**

- 200 gr di riso integrale
- 150 gr di orzo perlato
- 150 gr di farro
- 150 gr di farina gialla
- 150 gr di farina 00
- 200 gr di cacao amaro in polvere
- 3 uova
- Latte
- 300 gr di pangrattato
- 150 gr di fichi secchi
- 300 gr di uva passa
- 1/2 Kg di pere
- 1/2 Kg di mele
- 200 gr di noci, pinoli e mandorle
- 300 gr di miele
- 150 gr di liquore dolce
- 6 tazzine di caffè
- scorza di un arancio
- scorza di un limone

## **Preparazione Bostrengo (Burlengo) romagnolo**

### **Passo 1.**

Fate cuocere nel latte riso, orzo e farro per poco più di 45 minuti.

### **Passo 2.**

Ammorbidite il pangrattato nel latte.

### **Passo 3.**

Mescolate le farine con il cacao, aggiungete quindi gli altri ingredienti insieme al pangrattato.

### **Passo 4.**

Amalgamate gli ingredienti e fate cuocere il tutto per 5 minuti a fiamma molto bassa.

### **Passo 5.**

unite all'impasto il riso, l'orzo ed il farro che nel frattempo si saranno cotti.

### **Passo 6.**

Fate cuocere in forno preriscaldato a 150\* per un'oretta, quindi lasciate il dolce a riposare per un'altra ora a forno spento.

### **Passo 7.**

Cospargete con zucchero a velo prima di servire.

## Note

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