Alessandro Borghese Kitchen Sound: borlenghi, dalla strada alla tavola

borghese-6-736931f9

BORLENGHI
(Costo € - Tempo 20’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
4000g d’acqua
1000g di farina
1 mazzo di prezzemolo
1/4 d’uovo
1 spicchio d’aglio
Lardo e la sua cotenna q.b.

Preparazione:
Separa la cotenna dal lardo e mettila da parte.
Taglia il lardo a pezzetti e frullalo con l’aiuto di un mixer insieme al prezzemolo e a due lamelle d’aglio.
In una ciotola mescola la farina e l’acqua versata a filo fino a formare una colla, incorpora 1/4 di uovo (12-13g circa) e amalgama bene.
Scalda una padella antiaderente (30 cm), ungila con la cotenna e versa l’impasto. Il risultato sarà un crepes sottilissima e croccante.
Farcisci il borlengo con il ripieno di lardo-prezzemolo-aglio e piegalo su se stesso. Preparati a gustarlo!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno