

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