

# La cucina con Ute

## Borlenghi (regionale Spezialität)

**Zutaten für 4 Personen :** 500 g Mehl, 1 Ei, 1/2 l frische Milch, Schweineschwarte, Salz, außerdem Rosmarin, Parmesan, Knoblauch, weißer Speck

**Zubereitung:** Die Borlenghi können auf den traditionellen Metallplatten mit Holzgriff oder aber auch in einer gewöhnlichen beschichteten Pfanne zubereitet werden.

Aus Mehl, Ei, Milch, etwas Wasser u. Salz einen ziemlich flüssigen Teig rühren. Die Pfanne gut mit einer Schweineschwarte einfetten, auf dem Ofen gut erhitzen. Den Teig löffelweise in die Pfanne geben, dabei die Pfanne kreisen, damit sich der Teig gut verteilt.

Nach circa 1/2 Minute mit einer Palette wenden, noch 20 Sekunden garen und dann vom Feuer nehmen.

Der Borlengo wird traditionell gefüllt mit gehacktem weissen Speck, Knoblauch u. Rosmarin, mit geriebenem Parmesan bestreut und sehr heiß serviert.

## Borlenghi

**Per 4 persone:** 500 g di farina, 1 uovo, 1/2 l di latte fresco, cotenna di maiale, sale, trito di lardo, aglio e rosmarino, parmigiano

**Preparazione:** I borlenghi possono essere cotti con le tradizionali piastre- larghi cerchi di metallo dotati di manici di legno - o altrimenti si può ripiegare sulle comuni padelle antiaderenti.

Preparate anzitutto una classica pastella piuttosto liquida, unendo alla farina il latte, un po' d'acqua, l'uovo e del sale. Dopo aver unto il fondo di una larga padella con una cotenna di maiale, disponetela su una fiamma vivace e, quando è ben calda, versatevi una cucchiata di pastella, stendendola velocemente su tutta la superficie: aiutatevi ruotando la padella. Dopo circa 1/2 minuto, girate il borlengo con una palette. Fate cuocere anche dall'altra parte per 20 secondi prima di togliere dal fuoco.

Il borlengo viene condito con un trito di lardo, aglio e rosmarino e cosparso di parmigiano grattugiato. Servite caldissimo.

