

BORLENGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di farina,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di latte,
- sale q.b.

Con la farina, l'acqua, il latte, l'uovo e il sale, preparate una pastella molto liquida.

Mettete sul fuoco vivo una padella larga dopo averne unto bene il fondo con una cotenna di maiale e versatevi una cucchiata di pastella stendendola velocemente su tutta la superficie.

Dopo pochi secondi (30-40) girate il borlengo per cuocerlo anche dall'altra parte.

Per questa delicata operazione (Il borlengo è fragilissimo) o vi aiutate con una paletta da cucina o fate saltare in aria la sottilissima sfoglia dorata.

Altri 20-30 secondi e questa gustosissima "ostia" appena abbrustolita è pronta da servire in tavola.

Se invece possedete le piastre adatte alla cottura, larghi cerchi di metallo dotati di un manico di legno che in montagna chiamano "soli", tutto sarà più semplice.

Il segreto, comunque, consiste nel far colare in fretta e in maniera uniforme sul fondo la pastella quasi liquida da far cuocere velocemente...

Tolto dal fuoco, il borlengo viene condito al centro con del lardo tritato mescolato ad aglio e rosmarino e cosparso di formaggio grana parmigiano-reggiano grattugiato.

Piegato in quattro si mangia i pochi bocconi finchè è caldissimo.

L'abbinamento ideale è con un Lambrusco di Sorbara o un Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.