

AGRITURISMO  
«IL VIANDANTE»

Burtleina (bortellina piacentina)

 vegetariano vegano no glutine

Numero Persone



4

Difficoltà



1

in scala da 1 (facile)  
a 4 (difficile)Tempo  
di Preparazione

20 min

Tempo  
di Cottura

5 min

*ingredienti e dosi*

- [Sale](#) q.b.
- [Strutto](#) 80 g
- [Uova](#) 3
- [Acqua](#) 250 ml
- [Farina](#) 300 g
- [Cipollotto](#) 100 g

*preparazione*

In una ciotola preparare una pastella con farina, acqua, uova e sale. Lavorare gli ingredienti con una frusta in modo da evitare la formazione di grumi e una volta che la pastella è pronta farla riposare a temperatura ambiente per mezz'ora.

In una padella antiaderente sciogliere un pezzo di strutto, versare un mestolo di pastella e farla cuocere pochissimo (si rapprende subito), prima da un lato e poi dall'altro.

Scolare la burtleina su carta assorbente da cucina e preparare le altre frittatine mettendo per la cottura di ciascuna altro strutto. Al termine impilare una sopra all'altra le burtleine e servirle accompagnandole con dei salumi e dei formaggi.

Nome Azienda

Agriturismo «Il Viandante»

Località

Loc. Spada di Borgonovo V.T.

Agrichef

Paolo Oddi

E-mail

oddipa@libero.it

Tel.

347 073 3443