



Lingue dolci di Procida

Dolci

Preparazione 25 minuti • **Cottura** 20 minuti • **Esegui** 3 persone

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare

Per la crema:

300 ml di latte

2 tuorli d'uovo

40 g di farina

70 g di zucchero

essenza di vaniglia o buccia di limone

Per la copertura:

1 tuorlo

3 cucchiaini di latte

q.b. zucchero

INDICAZIONI

In una terrina, lavorare tuorli e zucchero, aggiungendo la farina.

Aggiungere il latte e l'essenza di vaniglia, mescolando con una frusta; quindi, mettere a cuocere la crema sul fuoco a fiamma bassa mescolando continuamente, fino a farla addensare (circa 5 minuti).

Spegnere e riporre la crema in un piatto con pellicola, lasciandola raffreddare completamente.

Ora bisogna preparare la forma delle lingue. Il rotolo di pasta sfoglia rettangolare utilizzato era di circa 25 x 33 cm: da questo, quindi, si possono ricavare sei rettangoli di 16,5 x 8,5 cm, arrotondandone i bordi.

Riporre i sei rettangoli su di una teglia rivestita con carta da forno.

Mettere la crema su tre di essi, lasciando 1 cm e mezzo di bordo pulito.

Sovrapporre i tre pezzi di sfoglia lasciati vuoti, sigillando bene i bordi con le dita.

Fare, quindi, piccoli buchi con una forchetta o un coltellino, spennellando con l'uovo sbattuto mescolato con un po' di latte; spolverare con lo zucchero.

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti.

NOTE

Le lingue dolci sono un dolce tipico di Procida a base di pasta sfoglia, crema pasticcera e una golosissima e croccante crosticina di zucchero.

Si preparano in pochissimo tempo e sono buonissime sia calde che fredde.

Si può aromatizzare la crema con la vaniglia o con la buccia di limone.

In quest'ultimo caso, prima di passare alla preparazione della crema, scaldare il latte con la buccia di limone, lasciarlo intiepidire e filtrare. Poi, procedere come da ricetta.