

Lingua di bue

PER LA PASTA SFOGLIA

Farina forte, tipo 0
Farina debole, tipo 00
Strutto
Sale
Acqua
Burro per sfoglia a panetti

PER LA CREMA AL LIMONE

300 g di tuorli d'uovo;
200 g di zucchero;
80 g di farina;
1 l di latte;
Buccia di un limone;
Una bacca di vaniglia



Si inizia con la crema al limone. Montate i tuorli con lo zucchero. Dopo aggiungete la farina. Nel frattempo mettete a riscaldare il latte con la vaniglia e la buccia di limone di Procida, quest'ultima da togliere poco prima del bollore (altrimenti la crema diventa troppo amara).

Poi aggiungete il composto mescolando energicamente evitando di formare i grumi. Fate cuocere a fuoco lento finché la crema non ha raggiunto la giusta densità. Successivamente versate in una ciotola e lasciate raffreddare.

Stendere la pasta sfoglia e usate uno stampo ovale per ricavare le forme delle lingue. Poi disponete le forme ritagliate su una teglia coperta con la carta da forno. Al centro della lingua stendete una striscia di crema. Poi coprite con un'altra forma. Sigillate i bordi con le dita, inumidite la sfoglia con l'acqua e cospargete di zucchero semolato.

Quindi mettete la teglia in un forno statico già riscaldato a 220 gradi. Fate cuocere per circa 20 minuti (finché lo zucchero non si è caramellato). Sfornate, ma prima di mangiare le lingue, fatele raffreddare qualche minuto.

Maestro Artigiano

Ignazio Righi