

ANTIPASTI E SNACK

## Soufflé ai porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se il soufflé ai porcini vi fa venire l'acquolina in bocca anche con la bella stagione, non dovete rinunciarvi! Questa ricetta esalta perfettamente anche i porcini surgelati, dando vita a un piatto buono e saporito come se i funghi fossero freschissimi.

### INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI freschi oppure congelati

- 500 gr

UOVA 3

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

EMMENTALER 50 gr

BURRO per gli stampi -

### PER LA BESCIAMELLA

FARINA 25 gr

BURRO 25 gr

LATTE INTERO 125 gr

## PREPARAZIONE

**1** Preparate la besciamella come di consueto: fate fondere il burro in una casseruola,

unitevi la farina e fatela tostare; unite quindi il latte, poco per volta e continuando a mescolare fino a quando la besciamella avrà raggiunto la consistenza desiderata. Insaporite la besciamella con sale.



- 2 Frullate i funghi porcini che siano freschi o surgelati. Dividete i tuorli dagli albumi delle uova indicate negli ingredienti.



- 3 Riunite in una ciotola i funghi frullati, la besciamella ed i tuorli ed amalgamate bene il tutto.



4 Montate molto bene gli albumi a neve ferma.

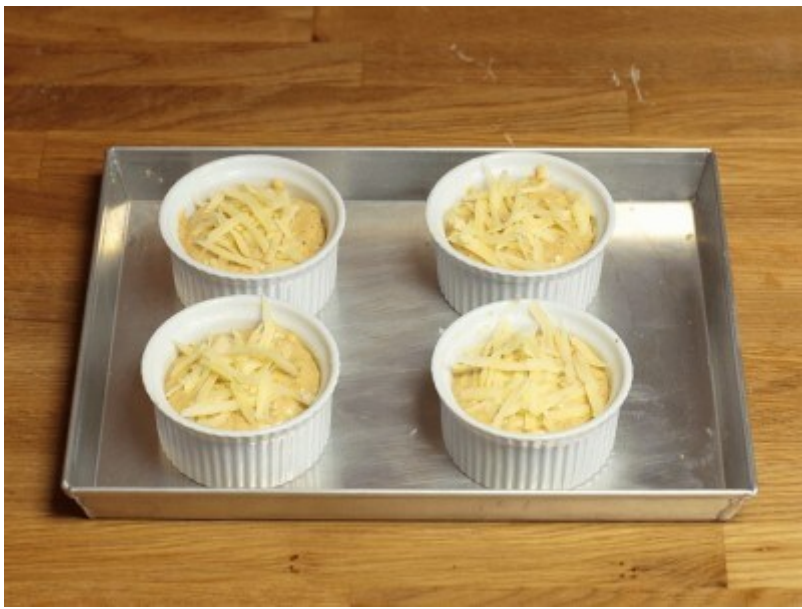
Incorporate gli albumi montati al composto con i funghi mescolando dal basso verso l'alto senza smontare il composto.



**5** Dividete il composto in stampini monoporzione ben imburrati.



**6** Distribuite sulla superficie di ciascun soufflè l'emmental tagliato a listarelle molto sottili per una gratinatura omogenea.



**7** Infornate a 190°C per 20 minuti.

Servite i soufflè non appena sfornati, nel giro di un minuto si affloscieranno.