

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Soufflé di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g patate
40 g burro
4 cucchiaini panna da cucina
2 uova
1 pizzico noce moscata
1/2 cucchiaino di pane grattugiato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessare in acqua salata le patate con la buccia accendere il forno e regolarlo a 190°C. Separare i tuorli dagli albumi. Quando le patate saranno cotte sbuciarle e schiacciarle con il passaverdura o con l'apposito attrezzo raccogliendo il passato in una casseruola.

Porre sul fuoco e aggiungere 20 g di burro e la panna mescolando con il cucchiaino di legno per amalgamare bene il tutto. Togliere dal fuoco ed incorporare mescolando velocemente

i 2 tuorli.

Lasciar raffreddare rimescolando di tanto in tanto. Imburrare uno stampo e spolverizzarlo con il pane grattugiato.

Montare a neve ferma le chiare delle uova ed incorporarle al composto ormai freddo con movimenti delicati. Versare il composto nello stampo avendo cura di non riempirlo oltre i 2/3 ed infornare a 190°C per 25 minuti durante i quali non dovrà essere mai aperto il forno. Quando sarà ben gonfio e dorato estrarlo dal forno e servirlo immediatamente.

2 E' ottimo sia per accompagnare un piatto di formaggi e salumi che come contorno ad una pietanza di carne.