

SOUFFLÈ DI PATATE

Ingredienti

- farina (20gr)
- sale
- 4 uova
- latte (350ml)
- burro (20gr)
- mozzarella di bufala (200gr)
- pangrattato (30gr)
- patate (500gr)
- panna liquida (250ml)
- pepe nero

Come si prepara

Ridurre la mozzarella a dadini e tenerla immersa nella sua crema di latte per 30 minuti.

Lessare le patate a pasta gialla e schiacciarle ancora calde nello schiacciapatate; salarle e profumarle con del pepe appena macinato.

Preparare quindi una besciamella (vedi ricetta).

Separare gli albumi dai tuorli: montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.

Mescolare la besciamella ottenuta con le patate schiacciate, controllare sale e pepe.

Aggiungere all'impasto gli albumi montati mescolando con molta delicatezza.

Imburrare e spolverizzare con il pangrattato uno stampo con i bordi alti. Riempirlo con l'impasto di patate fino a 1/2 cm dal bordo e infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti.

Difficoltà: 4

Tempo: 30

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	151 kcal
-------------------	----------

632 kJ

Tags

antipasti caldi, natale, piatti unici, Soufflè, vegetariane, Soufflè di patate, piatti completi

