

SOUFFLÈ DI PISELLI

Ingredienti

- 1 dado da brodo
- sale
- 2 uova
- 1 cipolla
- burro (35gr)
- patate (100gr)
- paprika
- Piselli Novelli Findus (600gr)

Come si prepara

Sbucciare e lessare le patate, schiacciarle con lo schiacciapatate.

Tagliare finemente la cipolla, e farla appassire con 30 grammi di burro in una pentola, a fuoco dolce, quindi aggiungere i Piselli Novelli Findus scongelati in precedenza.

Rosolare a fuoco vivace, girando continuamente, aggiungere la paprika e 3 bicchieri di brodo, ottenuto facendo sciogliere un dado in 500 ml di acqua bollente, salare.

Far cuocere seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, quindi frullarli e passarli al setaccio fine.

Separare gli albumi dai tuorli; montare gli albumi con un pizzico di sale, a neve fermissima.

Amalgamare con cura i due tuorli al passato di Piselli Novelli Findus, aggiungere le patate schiacciate, amalgamare e incorporare delicatamente gli albumi montati.

Imburrare con il burro rimasto, 4 stampini individuali, riempirli per 3/4 del loro volume con il composto.

Immergerli in un bagnomaria caldo, infornare in forno preriscaldato a 180 gradi e, cuocere per 20 minuti.

Servire caldi.

Difficoltà: 2





Tempo: 40

Tags

mousse, occasioni speciali, mousse di verdure, piatti unici, new, feste, ricette vegetariane, vegetariane, piatti vegetariani, Soufflè di piselli, creme di verdure, tradizionale, mediterraneo