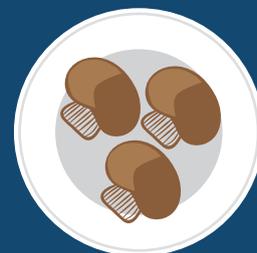


Soufflé ai funghi porcini

Ter
mar



Tempo: 45min circa

Difficoltà: media

persone: 4

Ingredienti:

500 G DI FUNGHI PORCINI
3 UOVA
100G PARMIGGIANO REGGIANO
50 GR EMMENTALER
25 GR FARINA
30 GR BURRO
125 GR LATTE INTERO

Preparazione:

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, continuando a mescolare fino a quando la besciamella avrà raggiunto la consistenza desiderata. Insaporite la besciamella con un pizzico di sale.

Frullate i funghi porcini; in seguito, prendete le uova, dividendo i tuorli dagli albumi e conservateli. A questo punto, riunite in una ciotola i funghi frullati, la besciamella e i tuorli, e amalgamate bene il tutto.

Montate molto bene gli albumi a neve, facendo attenzione a non farli smontare; incorporate gli albumi montati al composto con i funghi mescolando dal basso verso l'alto senza smontare il composto.

Dividete il composto in stampini monoporzione ben imburrati e distribuite sulla superficie di ciascun soufflé l'emmental tagliato a listarelle molto sottili per una gratinatura omogenea.

Infine, infornate a 190°C per 20 minuti. Servite i soufflé non appena sfornati.