



Vizio & Sfizio

SOUFFLE' DI PATATE AL TARTUFO (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 gr. patate

2 tuorli - 4 albumi - qualche cucchiaino di panna

salsa di tartufo (Bosco d'oro)

burro - pangrattato

scaglie di parmigiano

noce moscata - salvia e rosmarino - sale e pepe

PROCEDIMENTO

Lessate le patate con la buccia in abbondante acqua salata, partendo da acqua fredda, sino a quando saranno cotte (ci vorrà' all'incirca una mezz'oretta, ma dipende dalla grandezza delle patate).

Scolatele, spellatele e passatele allo schiacciapatate. Unite qualche cucchiaino di panna (circa 8 o 10, ma dipende dalla consistenza delle patate) e mescolate. Poi unite una presa di trito di salvia e rosmarino, un pò di crema di tartufo (secondo il vostro gusto e in base alla crema che state usando), una grattatina di noce moscata, regolate di sale e pepe e fate intiepidire. Unite il tuorlo ed amalgamate bene. Fate raffreddare il composto. Scaldare il forno a 180° e mettete la griglia sulla parte bassa del forno. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale ed uniteli al composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto, per non farlo smontare. Imburrate degli stampini da soufflè e cospargeteli di pangrattato. Versate il composto e cuocete in forno per circa una ventina di minuti (dipende sempre dal forno che si utilizza).

Sfornate e servite subito, cosperso con scaglie di parmigiano.

Buon Appetito !!!

N.B. : è importante che il composto nel quale andate ad aggiungere le uova sia piuttosto sodo, in quanto è proprio la sua consistenza sostenuta che lo aiuta a trattenere le bolle d'aria che si formano in fase di cottura, e che gli permettono così di alzarsi e di rimanere bello gonfio.