



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Soufflé di funghi e patate



**4** Persone

**contorni** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 miuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame, schiacciapate, 4 stampini**

## **Ingredienti**

- 500 gr di funghi misti
- 300 gr di patate
- 80 gr di parmigiano grattugiato
- 1 scalogno
- 2 uova
- 500 ml di latte
- 2 cucchiai di farina 00
- 1 rametto di maggiorana
- 1 pizzico di noce moscata
- 60 gr di burro
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Soufflé di funghi e patate**

### **Passo 1.**

Lessate le patate intere in abbondante acqua, poi pelatele e tenetele da parte.

### **Passo 2.**

Fate sciogliere a freddo in un tegame due cucchiaini di farina in mezzo litro di latte, una volta che non ci saranno grumi, mettete sul fuoco a fiamma moderata e portate ad ebollizione continuando a mescolare, aggiungete una noce di burro e spegnete.

### **Passo 3.**

Fate rosolare lo scalogno tritato in 30 g di burro e 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, aggiungete poi i funghi puliti e tagliati a pezzetti, salate e cospargete con la maggiorana, fate cuocere a fuoco vivace una decina di minuti.

### **Passo 4.**

Riducete le patate in purea utilizzando uno schiacciapatate, incorporate due tuorli, la besciamella precedentemente preparata, il formaggio grattugiato, un pizzico di noce moscata e mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo (potete anche frullare il tutto).

### **Passo 5.**

Aggiungete poi metà dei funghi, aggiustate di sale e pepe ed incorporate gli albumi montati a neve ferma.

### **Passo 6.**

Imburrate quattro stampini e versatevi il composto di patate e funghi. Cuocete in forno caldo a 180°C per 10 minuti, aumentate poi la temperatura a 200°C e proseguite la cottura altre 10 minuti.

### **Passo 7.**

Servite i soufflè caldi accompagnati dai rimanenti funghi.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)