



## **MAGIA E CHIMICA**

### **....IL SOUFFLE'**

**Dicono che sia il test per valutare l'abilità di un cuoco ,e forse per questo fa un po' paura ,ma con qualche piccolo accorgimento possono cimentarsi tutti con ottimi risultati : innanzitutto gli albumi devono essere a temperatura ambiente ,il contenitore e la frusta perfettamente puliti,si cominciano a montare piano piano ,continuando a sbattere sempre più velocemente fino a che capovolgendo il contenitore il composto non debba cadere . Al momento di aggiungerli al composto (besciamella o crema che sia, lo vedremo dopo)vanno eseguiti con una spatola movimenti dall'alto verso il basso per incorporare aria .Il forno già riscaldato ,non v'è mai aperto durante i primi 20 minuti ,e ricordatevi **IL SOUFFLE' NON DEVE MAI ATTENDERE BENSÌ' ESSERE ATTESO.****

**Quelli salati hanno una base di besciamella densa o purè legati con tuorli d'uovo ai quali possono essere aggiunte verdure, prosciutto,formaggio e per ultimi i famosi bianchi montati a neve. Per quelli dolci la base è una crema pasticcera ,legata con i tuorli,profumata con liquore o cioccolato,o frutta. Queste le indicazioni iniziali e ora al lavoro!**



### **SOUFFLE' di formaggio**

**Ingredienti : una besciamella fatta con 50 gr di burro,50gr di farina ,mezzo Litro di latte,sale ,pepe, noce moscata  
100 gr di gruviera grattugiato  
4 uova**

**Per prima cosa accendete il forno :poi sciogliete il burro in un pentolino,versarvi a pioggia la farina mescolando velocemente,quindi a filo il latte caldo,sale pepe,noce moscata .Fate bollire adagio,mescolando per evitare che si attacchi dopo circa 15 minuti spegnere il fuoco .Unire il formaggio gruviera e lasciare raffreddare un po':aggiungere i tuorli ad uno ad uno,**

*amalgamando bene ,per ultimo gli albumi montati a neve fermissima mescolando dall'alto verso il basso. Imburrare uno stampo dai bordi alti ,versare il composto e infornare per 20-25 minuti **SERVIRE IMMEDIATAMENTE***



### **SOUFFLE' di patate**

*Ingredienti: 250 gr di patate ( che dovranno essere lessate, pelate e ridotte in Purè  
50 gr di burro  
5 cucchiari di panna liquida  
2 cucchiari di parmigiano  
3 uova  
Noce moscata ,sale ,pepe e pangrattato*

*Dopo aver lessato le patate e averle ridotte in purè, mettere sul fuoco aggiungendo il burro, la panna, sale ,pepe, e noce moscata. Togliere dal fornello e unire il formaggio, e i tuorli uno alla volta mescolando bene .Mentre si raffredda un po' ,montare gli albumi a neve fermissima ,unendoli al composto con movimenti dall'alto verso il basso per evitare che smontino. Versare tutto in una pirofila imburrata e cosparsa di pangrattato ,e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti*



### **SOUFFLE' con prosciutto e porri**

*Ingredienti per 6 :una besciamella fatta con 80 gr di farina ,75 gr di burro ,3/4 di litro di latte  
150 gr di prosciutto cotto  
2 grossi porri  
6 uova  
1 cucchiaino di fecola  
Noce moscata ,prezzemolo, sale  
120 gr di emmenthal*

*Preparate la besciamella ; a parte pulite i porri ,tagliateli a rondelle sottilissime, tritate il prosciutto e mescolateli insieme .Imburrate e infarinate uno stampo da soufflè e deponeteci il composto di porri e prosciutto, Unite alla besciamella l'emmenthal, la fecola ,il prezzemolo tritato ,sale noce moscata. A questo punto ,aggiungere i tuorli uno alla volta e per ultimi gli albumi mescolando delicatamente .Versare tutto sul composto di porri e prosciutto, cuocere in forno a 180° per 40 minuti*



### ***SOUFFLE' con carciofi***

*Il procedimento e le dosi sono identiche al precedente ,ma al prosciutto e porri si dovranno sostituire 4 carciofi, puliti, affettati sottilmente , saltati in padella con 30 gr di burro e bagnati con ½ bicchiere di vino bianco*



### ***SOUFFLE' di cioccolato***

*Ingredienti per 4 :una besciamella fatta con 2 cucchiaini di burro,2 cucchiaini di Farina,un dl di latte caldo  
200 gr di cioccolato fondente  
75 gr di zucchero  
3 uova  
2 cucchiaini di caffè ristretto  
Vanillina*

*Preparare la besciamella senza sale ,sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme al caffè , e unirlo alla besciamella ,poi sempre ad uno ad uno i tuorli*

*,da ultimi gli albumi a neve. Imburrare e inzuccherare uno stampo,versarvi il composto e infornare a 180° per 30-40 minuti  
Servire immediatamente accompagnando con panna montata ben fredda  
.....**Al primo assaggio chiudete gli occhi e lasciatevi andare .....***



### ***SOUFFLE' di prugne e ricotta***

*Ingredienti per 6 :4 uova*

*180 gr di prugne secche denocciolate*

*200 gr di ricotta*

*¼ di litro di panna acida o yogurth denso*

*125 gr di burro*

*110 gr di zucchero*

*1 cucchiaio di succo di limone*

*Lavorare a spuma burro e zucchero ,poi uno alla volta i tuorli,la ricotta,la panna acida ,il succo del limone e le prugne tritate finemente ; per ultimi gli albumi a neve. Versare in uno stampo imburrato e inzuccherato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa un'ora .Servire subito accompagnando con panna fredda*



