



Soufflè di patate al formaggio - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

secondo piatto - sformatini - pan grattato - vegetariano

mezzo kg di patate  
50 g burro morbido  
3 tuorli  
3 albumi montati a neve fermissima  
4 cucchiaini di panna  
70 g Emmental o simile a dadini piccolissimi oppure grattugiato  
50 g grana grattugiato  
2 cucchiaini di pangrattato  
sale e pepe

Lessare le patate con la buccia , passarle allo schiacciapatate unire la panna, 40g burro, i 2 formaggi e mescolare bene , aggiungere sale e pepe q.b. e poi i tuorli,incorporarli bene ,dopo di che incorporare al composto mooolto delicatamente gli albumi .  
Mettere in uno stampo da soufflè imburrito e "inpangrattato" (io ho usato gli stampin individuali!!)cuocere per 15minuti a 180° e per altri 15minuti a 200° (questo à molto importante).  
Portare in tavola appena usciti dal forno.