

Le Ricette di *Raffaella*

Soufflé di Porcini

Ingredienti

FUNGHI PORCINI, FRESCHI OPPURE CONGELATI - 300 GR.
RICOTTA DI PECORA - 300 GR.
UOVA INTERE - 3
CIPOLLA BIANCA - 1
BACCHE DI GINEPRO
SALE, PEPE E OLIO PER UNGERE LA TEGLIA



Preparazione

Soffriggere la cipolla fino a doratura con l'aggiunta di bacche di ginepro.

Aggiungere i porcini e cuocere per 5-10 min coperti, una volta cotti aggiungere ricotta, uova, sale e pepe e frullare con un minipimer. Dividere il composto in stampini monoporzione all'interno di una teglia più grande a bagnomaria e infornare a 180 ° per 25 min c.a. Quando i soufflé hanno preso colore tenere 10 min a forno spento e servire caldi o freddi.



*Abbinamento consigliato:
Vino Bianco Chardonnay*

Segui Raffaella Torzoni

