

SOUFFLÈ DI CAROTE E MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di carote
- 100 g di mandorle pelate
- 50 g di burro
- 4 uova
- 100 g di panna
- sale

Cuocete le carote, passatele al passaverdure, versatele in una padella col burro e a fuoco basso fatele asciugare. Togliete dal fuoco unite i tuorli, la panna, le mandorle tritate, il sale, amalgamate gli albumi montati a neve. Versate in uno stampo spolverizzato di pangrattato. Cuocete nel forno a 220°C per 30 minuti. Servite subito.