

# SOUFFLÈ DI PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di patate
- 150 g di prosciutto cotto
- 80 g di burro
- 4 uova
- 1 bicchiere panna
- pangrattato
- formaggio grattugiato
- noce moscata
- sale
- pepe

Lessate le patate e passatele allo schiacciapatate.

Mettete in una casseruola, ponete sul fuoco e amalgamate al composto burro e panna.

Mescolate e cuocete per 15 minuti.

Spegnete, salate, pepate, profumate con un po' di noce moscata.

Lasciate intiepidire poi incorporate uno alla volta i tuorli, il prosciutto a dadini, il formaggio grattugiato e gli albumi montati a neve ferma.

Versate il composto in una pirofila alta, imburrata e spolverizzata con pangrattato.

Mettete in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti, poi abbassate a 180°C per 5 minuti.

Non aprite mai il forno durante la cottura e servite il soufflè appena pronto senza farlo sgonfiare.