



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001107

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 10:55

da MICHELE PASSARO

Soufflè di zucca al grano

Un delicato soufflè di zucca al grano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta bignè

farina 500 g

acqua 250 g

burro 120 g

uova 10

crema di zucca 400 g

albume 120 g

grano cotto Chirico 150 g

Preparazione

Lavare e mondare la zucca, tagliarla a dadini e farci una crema.

Una volta ottenuto un composto omogeneo aggiungere la parte di pasta bignè e grano e stemperare.

Montare gli albumi a neve e incorporarli.

Imburrare gli stampini e infornare a 190°C per 11 minuti.