

I miei primi soufflè ai funghi



[Cocottine e tovagliati Wald Domus vivendi](#) linea impronte verde



Stamattina sono un pò spenta.

Mi muovo a fatica, mi sento tutta rotta, mi sa che l'influenza sta per colpire...qua dalle mie parti già parecchi sono caduti vittima del malefico virus, mia figlia è piena di raffreddore, e insomma non è che siamo messi a meraviglia.

L'unica roccia è il marito, scampato miracolosamente anche al famigerato e terribile virus gastrointestinale che ci aveva colpito nelle feste...

In più questo freddo polare non accenna a diminuire, ieri stavo facendo un volo sul ghiaccio...ho ringraziato tutti i santi che mi hanno evitato questa caduta, mi sarei sicuramente rotta qualcosa.

Si, perchè il sole scioglie la neve, che poi ghiaccia immediatamente, viste le temperature...e quindi vi lascio immaginare...le strade sono conciate da buttar via, di pulizia e spalamento neve non se ne parla, quindi non so come andrà a finire, visto che fra qualche giorno è prevista un'altra nevicata...mah!

Fare anche solo un'uscita in paese per le commissioni più

urgenti è un problema...a piedi in un modo, in macchina in un'altro, visto che non puoi parcheggiare da nessuna parte (cumuli di neve ovunque e crostoni di neve schiacciata e ghiacciata quasi sino in mezzo alla strada!)...

Ieri sera dopo una giornata molto intensa fra commissioni, ginnastica medica perchè il mal di collo non ne vuole sapere di lasciarmi in pace, parrucchiera e pagelle a scuola...ero talmente cotta che alle nove e mezza sono crollata, mi sembrava nel dormiveglia di sentire qualcuno che mi chiamava, ma non saprei dire chi.

Stecchita, ecco.

E stamane...dopo aver dormito come un sasso...beh, mi sento più stanca e rotta di prima.

Qualcuno ha una ricetta per tirarmi su??! La accetto molto volentieri, grazie!!!



Pensieri e pasticci

Ma non vi lascio...no, quello no!

Eccomi qua a mostrarvi con tutto il mio orgoglio il mio primo soufflè!

Mi era venuto qualcosa di simile, un mezzo esperimento [qua](#)...
...ma era un clafoutis che si era montato un pò la testa, questo invece doveva essere davvero il soufflè perfetto...o quasi...insomma l'intento era quello.

Con mia immensa gioia.....tadannnnn!

Si è gonfiato splendidamente, quasi non potevo e non volevo credere ai miei occhi, ma lui era lì, bello gonfio in tutto il suo splendore di soufflè!

Siiiiiiiiiiiiiii!!!

(e che buono...!!!)

Ingredienti:

Ricetta presa dalla rivista Sale e pepe del mese di settembre 2011 ma da me modificata (te pareva!)

Dosi per 3 cocottine

200 gr funghi, la rivista consigliava finferli io invece ho utilizzato [questi champignons](#) già trifolati e gustosissimi della [Logrò](#)

150 ml latte

4 cucchiari rasi di farina per me Antigrumi del [Molino Chiavazza](#)

20 gr burro + 1 noce

2 uova più un albume

sale e pepe

un pizzico di timo

burro e farina per le cocottes



Preparazione:

In un padellino antiaderente sciogliere la noce di burro e far rosolare i funghi ben puliti e affettati per circa una decina di minuti.

Io questo passaggio l'ho evitato usando i funghi già pronti...li ho semplicemente scolati dall'olio di conservazione e utilizzati subito...comodo, no?!

Scaldare il latte; sciogliete il burro in un pentolino antiaderente, tostatevi la farina mescolando molto bene e pian piano unitevi il latte caldo.

Fate sobbollire qualche minuto, poi aggiungeteci i funghi, (io li ho tagliuzzati in pezzi piuttosto piccoli) e qualche fogliolina di timo. Togliete il tutto dal fuoco e fate intiepidire.

Unite i tuorli e montate gli albumi a neve ben ferma: aggiungeteli successivamente al composto, facendo attenzione a non smontarli.

Imburrate e infarinate le cocottine, poi versateci in composto mettendo qualche altro fungo in superficie. Riempite le cocottine per tre quarti.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°, io ho utilizzato la funzione ventilata per gonfiare bene, per circa 15 minuti.

Si gonfieranno a meraviglia.....

Sfornate e servite immediatamente!



Cosa ne pensate?

Non vi fanno venir voglia di immergerci la forchetta???

E poi belli caldi e morbidi, mmmmm....

Buona giornata a tutti!

Vi ricordo che domani è l'ultimo giorno utile per partecipare al mio primo contest [C'era una volta](#), devo ringraziarvi perchè avete aderito in tantissime tutte con ricette meravigliose e con storie delicate e preziose...io e [Lisa](#) ci riserveremo di scegliere le ricette vincenti la prossima settimana, purtroppo (per fortuna per lei!!!!) in questi giorni la mia socia si trova all'estero per scegliere tante cosine nuove e deliziose

da vendere al suo Dragonfly shop nelle prossime stagioni!
Quindi portate ancora un pochino di pazienza...grazie di cuore!

Un abbraccio, alla prossima
Simona