

# SOUFFLÈ AI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di patate a pasta bianca,
- 300 g di cuori di carciofi,
- 500 g di porri,
- 200 g di ricotta,
- 3 uova intere,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 1 vasetto di yogurth magro,
- 1/2 dado,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- noce moscata,
- sale.

Sciacquate e lessate le patate senza pelarle.

Mondate i porri della parte verde, tritateli finemente e lasciateli appassire in un tegame con poca acqua e poco sale, fino a ridurli a una crema.

Lessate per una decina di minuti anche i cuori di carciofi poi scolateli, frullateli e unite il purè ottenuto alla crema di porri. Aggiungete lo yogurth, il mezzo dado e lasciate asciugare il purè a fuoco basso per qualche minuto.

Togliete dal fuoco e unite la ricotta, il grana grattugiato, le patate pelate e passate, una grattata di noce moscata, i tuorli, uno alla volta, mescolando bene.

Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli delicatamente al composto.

Ungete con poco olio d'oliva uno stampo a bordi alti e versatevi il composto.

Infornate a 200 gradi per circa 40 minuti, fino a quando il soufflè sarà ben gonfio e con la superficie dorata.

Togliete dal forno e servite immediatamente.