

SOUFFLÈ DI CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di castagne
- 60 g di burro
- 2 albumi d'uovo
- 1 mestolo brodo
- 1 pizzico sale grosso

Sbucciate le castagne e lessatele in acqua bollente con un pizzico di sale grosso.

Scolatele, eliminate la buccia e la pellicina interna e passatele al mulinetto facendo cadere il passato in una casseruola. Versatevi il brodo, salate, unite il burro ammorbidito e mettete sul fuoco mescolando fino a ottenere un purè piuttosto asciutto.

Fate raffreddare.

Montate gli albumi a neve e incorporateli al composto.

Imburrate una pirofila e versatevi il purè.

Passate in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, poi a 180°C per 5 minuti.

Ritirate e servite.