

BUDINO CON LE GAMBE SECCHIE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di funghi gambesecche,
- 200 g di latte,
- 60 g di farina,
- 60 g di burro,
- 4 tuorli,
- 2 albumi,
- aglio,
- parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate rosolare i cappelli delle gambesecche con 2 cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio intero.

Appena l'acqua dei funghi sarà evaporata, scartate l'aglio e passateli al tritatutto elettrico.

In una casseruola a fuoco medio, mescolate 40 g di burro con la farina e stemperate con il latte freddo.

Aggiungete il trito di funghi e cuocete per 5 minuti.

Spegnete, incorporate i tuorli e fate raffreddare.

Imburrate uno stampo da budino; montate gli albumi con poco sale; unite al composto di funghi 2 cucchiaini di parmigiano, sale e pepe e gli albumi a neve senza smontarli.

Versate l'impasto nello stampo che cuocerete in forno riscaldato a 200°, a bagnomaria, per circa 25 minuti.

Sformate e servite subito.