



Soufflè di patate

[Del 02/03/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: 4 uova, poco latte, burro, parmigiano grattugiato, 1 kg di patate.

Preparate il passato di patate lessate, aggiungete poco latte, burro, 4 tuorli più gli albumi montati a neve, parmigiano grattugiato. Ungete una teglia con il burro, mettetevi il preparato e passate in forno ben caldo fino a che la superficie si gonfi e indori.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]