
Soufflè di funghi

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Nonostante la tradizione popolare riporti il detto "venir su come funghi", il proverbio non si addice certamente alla varietà preziosa dei funghi porcini, tra i più ricercati e cari, soprattutto quest'autunno, arrivato dopo un'estate particolarmente secca. I porcini, grazie alla loro bontà, sono ottimi anche se consumati alla griglia, oppure come condimento per la pasta; ma diventano un piatto speciale se, dedicandogli un po' di tempo ed attenzione, si rielaborano creando così pietanze particolarmente raffinate.

INGREDIENTI (per 6 persone) Per il soufflé di funghi: 450 grammi di funghi porcini, 2 scalogni, 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 3 uova, q.b. di sale, besciamella (20 grammi di burro, 20 grammi di farina, 200 ml di latte, noce moscata, q.b. di sale e di pepe). Per la fonduta di formaggio: 250 grammi di fontina, 20 grammi di burro, 3 tuorli, 1 cucchiaino di farina, 1 bicchiere di latte, q.b. di sale e di pepe bianco. Per la presentazione: 2 porcini, 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato, q.b. di sale e pepe.

PREPARAZIONE Per il soufflé di funghi: tagliare gli scalogni e farli appassire in olio extravergine d'oliva a fiamma moderata ed aggiungere i funghi, precedentemente puliti dall'eventuale terriccio, lavati e tagliati a dadini (qualora i funghi fossero secchi, lasciarli in acqua bollente per almeno 20 minuti prima di procedere alla cottura), salare e cuocere per circa 15 minuti a fuoco medio. Nel frattempo preparare in un tegame la besciamella, far tostare la farina nel burro; quindi aggiungere il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e grattugiare della noce moscata. Coprire con un coperchio durante la cottura e saltuariamente girare, controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Unire i funghi alla besciamella ottenuta ed ai tuorli, quindi frullare il tutto. Infine, unire le chiare montate a neve ben ferma e riempire sei stampini precedentemente imburrati ed infarinati, ed infornare in una teglia con dell'acqua. Cuocere quindi a bagnomaria, per circa 30/40 minuti a 180°C. I soufflé saranno cotti quando, introducendo un coltello, la lama ne uscirà asciutta. Per la fonduta di formaggio: tagliare il formaggio a fettine sottilissime e metterlo in una terrina. Aggiungere tanto latte quanto basta per coprirlo e lasciarlo riposare per almeno sessanta minuti. Far fondere il burro in una casseruola con la farina, mescolare e, dopo un minuto, ritirarla dal fuoco ed aggiungere la fontina ed il latte. Cuocere a bagnomaria ed amalgamare con cura con una frustina. Quando il formaggio sarà completamente fuso ed il composto risulterà "filante", unirvi i tuorli. Non appena la fonduta si sarà addensata, completare con una macinata di pepe bianco.

PRESENTAZIONE Sformare i soufflé, disporli su un lato del piatto, versare sul fianco la fonduta di formaggio. Decorare con dei funghi tagliati a listarelle e ripassati in padella con poco olio, e spolverare con del prezzemolo tritato. Cristina Orlandi www.cosacucino.it
Fabio Pressi Soufflé ai porcini con fonduta di formaggio