# Soufflé di zucca con vellutata di gorgonzola

Soffici e delicati, i soufflé di zucca sono un antipasto raffinato
da servire nel periodo invernale.
Piccole delizie da gustare appena sfornate assieme
ad una vellutata di gorgonzola.

**1h30'**

**4 persone**

## Lista ingredienti

48 gr Polpa di Zucca Arrostita
32 cl Latte
32 gr Burro
24 g Farina
24 gr Tuorli
36 gr Albumi
60 gr Gorgonzola
40 gr Panna
q.b. Sale
Remequins per Soufflè

## Procedimento per la cottura della zucca

Lavare e tagliare in quarti una zucca di varietà delica.
Mondare dai semi, disporre i pezzi di zucca nella teglia e arrostire.
A cottura ultimata togliere la scorza, schiacciare a purè la polpa e pesare.

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 150° | 50' | / | 10% | V4 | / |

## Procedimento per la preparazione dell'impasto

Mettere in una casseruola la polpa di zucca assieme al latte, burro e sale mescolando continuamente fino ad ebollizione.
Togliere la casseruola dal fuoco ed incorporare la farina facendo attenzione a non creare grumi.
Mettere la casseruola sul fuoco e cuocere l'impasto per alcuni minuti, mescolando fino a quando comincia ad attaccare.
Lasciar intiepidire l'impasto e nel frattempo montare a neve gli albumi nella planetaria.
Quando l'impasto è tiepido, incorporare i tuorli uno alla volta e aggiungere delicatamente gli albumi precedentemente montati facendo attenzione a mescolare dal basso verso l'alto.
Imburrare i ramequins e versare il composto facendo attenzione a riempirli fino a metà.

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 150° | 18' | / | 0 % | V2 | / |

## Procedimento per la preparazione della vellutata di gorgonzola

Mettere il gorgonzola e la panna in una busta per cottura in sottovuoto e cuocere girando il sacchetto di tanto in tanto.

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 75 | 30' | / | 100% | V3 | / |

## Consigli dello chef

Servire i ramequins in un piatto piano, utilizzando una carta di pizzo oppure un centrino per evitare di farli scivolare.
Versare la crema al gorgonzola in una ciotolina o in una salsiera per accompagnare i soufflé. Si consiglia di servirli immediatamente dopo l'uscita dal forno per evitare che con il raffreddamento si sgonfino.