



## Suffle di Patata

Patates Suflesi



4 atate  
2 bicchierini di latte  
2 cucchiaini di burro  
2 cucchiaini di farina  
1 pacco di polvere di solievo  
1 bicchierino di formaggio grattugiato  
3 uova  
1 cucchiaino di sale

- # Le patate si sbucciano e si tagliano poi si mettono in una pentola. Poi si aggiunge l'acqua e si bolliscono finche diventano morbide.
- # In questo momento si olia un vassaiolo di forno e si pizzica farina.
- # Poi si pestano bene le patate e si miscelano con atte ed olio vegetale. Ultimamente si aggiunge formaggio.
- # In un'altra ciotola si miscelano uova con sale poi si aggiungono farina ed un bicchierino di latte.
- # Dal purè preparato si prendono i pezzi con il cucchiaino e si aggiunge nella miscelata di uova. E si miscelano.
- # Dopo si riempiscono nelle tazze. Alla sopra si lascia lo spazio di 1 dito.
- # Le tazze si inseriscono nel vassaiolo e si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucinano finche arrossiscono bene.
- # Si consuma caldo.

**Nota:** Suffle si può sgonfiare velocemente per questo motivo si preferisce di consumare subito.