



## **TIMBALLO DI FUNGHI CARDONCELLI CON MOUSSE DI PATATE**

### **Ingredienti**

1 kg. di funghi cardoncelli  
6 patate bianche  
100 gr. di burro  
4 uova intere  
100 gr. di ricotta  
2 cucchiaini di olio E.V.O.  
1 cipollotto  
noce moscata e maggiorana fresca q.b.  
sale e pepe q.b.  
lamelle di funghi cardoncelli per accompagnare

### **Procedimento**

In una padella stufare dolcemente con il cipollotto affettato i funghi cardoncelli puliti e tagliati sottilmente, insaporire con il sale, il pepe e la maggiorana fresca e cuocere per 10 min.

Disporre i funghi in stampini antiaderenti, compattarli e scaldarli in forno a bagno a bagnomaria ad 80°.

A parte pelare le patate, cuocerle a vapore e passarle al mixer; incorporarvi la ricotta, il burro, i tuorli, gli albumi montati a neve, un pizzico di sale e di noce moscata.

Mescolare lentamente, versare il composto ottenuto negli appositi stampini antiaderenti e cuocere a bagnomaria in forno a 180° per 20 min.

Disporre nei piatti i timballi con la mousse di patate e accompagnare con lamelle di funghi cardoncelli e un filo d'olio E.V.O.