22 Σεπτεμβρίου 2019

# Κανταΐφι σουφλέ με τυριά, ζαμπόν και πιπεριές Φλωρίνης

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

**Υλικά Συνταγής**
1 πακέτο φύλλο κανταΐφι
2 κ.σ. ελαιόλαδο
2 πιπεριές Φλωρίνης ψιλοκομμένες
1 λίτρο φρέσκο γάλα σε θερμοκρασία δωματίου
6 αβγά
1 κ.σ. πάπρικα γλυκιά
2 πρέζες μοσχοκάρυδο
2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο
Για τη γέμιση τυριών
300 γρ. φέτα τριμμένη
300 γρ. κεφαλογραβιέρα τριμμένη
300 γρ. κασέρι τριμμένο
300 γρ. ζαμπόν ψιλοκομμένο
2 αβγά
1/4 φλ. ελαιόλαδο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

**Εκτέλεση**
1. Βουτυρώνουμε ένα μεγάλο, μακρόστενο πυράντοχο σκεύος. Ζεσταίνουμε το λάδι

και σοτάρουμε τις πιπεριές για 4΄-5΄ ανακατεύοντας. Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν.
2. Τρίβουμε όλα τα τυριά σε χοντρό τρίφτη μέσα σε μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε τα αβγά χτυπημένα, το ελαιόλαδο, το πιπέρι και τις χλιαρές πλέον πιπεριές. Τα ανακατεύουμε με κουτάλι πολύ καλά.
3. Χωρίζουμε το φύλλο κανταΐφι σε δύο ίσα μέρη. Ανοίγουμε και αφρατεύουμε το κανταΐφι με τα δάχτυλα. Στρώνουμε το μισό κανταΐφι στο πυράντοχο σκεύος και αδειάζουμε τη γέμιση. Από πάνω σκεπάζουμε με το υπόλοιπο κανταΐφι, αφού το ανοίξουμε με τα δάχτυλα, ώστε να αφρατέψει. Κόβουμε με μαχαίρι σε κομμάτια.
4. Χτυπάμε σε μπολ τα 6 αβγά με το γάλα, την πάπρικα και το μοσχοκάρυδο. Περιχύνουμε το κανταΐφι. Αφήνουμε να σταθεί για μία ώρα σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να ρουφήξει τα υγρά και να φουσκώσει το κανταΐφι. Περιχύνουμε έπειτα με το λιωμένο βούτυρο. 5. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180ºC και ψήνουμε για 50΄ περίπου, ώσπου να ροδίσει καλά και να φουσκώσει.

Πηγή: argiro.gr