

ANTIPASTI E SNACK

# Soufflé al formaggio

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

100 g di burro  
40 g di farina  
¼ di lt di latte  
4 uova  
100 g di formaggio svizzero grattugiato  
noce moscata  
sale  
pepe  
pepe di cayenna

## PREPARAZIONE

- 1 Far fondere il burro, unire la farina ed il latte. Condire con sale ed una puntina di pepe di cayenna. Ridurre l'impasto ad una massa densa come la besciamella, continuando a battere con la frusta sul fuoco. Al primo bollore, ritirare dal fuoco; aggiungere la noce moscata grattugiata ed i rossi d'uovo. Raffreddatosi il composto, unire 4 albumi montati a neve e, rimestando con un cucchiaino di legno, anche il formaggio grattugiato. Con questo

impasto riempire per  $\frac{3}{4}$  uno stampo imburrato e spolverato all'interno di formaggio grattugiato. Cuocere in forno a temperatura moderata e portare subito in tavola.