

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Soufflè di radicchio

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

70 g radicchio rosso pulito  
2 uova  
1 albume d'uovo  
1 cucchiaino uvetta sultanina  
1 cucchiaino formaggio emmenthal  
grattugiato  
20 g burro  
sale  
pepe bianco.

### PER LA BESCIAMELLA ALLA PANNA

25 g burro  
25 g farina  
1 tazza latte  
1/2 bicchiere panna  
sale.

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare la besciamella alla panna fondete il burro in una piccola casseruola, unitevi la farina setacciata e mescolatela con un cucchiaino di legno sino a ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Versate il latte freddo non interrompendo di mescolare e, quando comincia a bollire, salate e fate cuocere 10 minuti.

Incorporatevi la panna, riportate a bollore, fate ridurre e spegnete la fiamma. Cuocete in acqua bollente leggermente salata le foglie di radicchio per 8 minuti circa. Scolatele, raffreddatele in acqua corrente, strizzatele e passatele al setaccio.

Fondete in una casseruola 10 g di burro e insaporitevi il radicchio con mezzo bicchiere di besciamella, regolate di sale, unitevi poco pepe e lasciate sobbollire per pochi minuti. Spegnete la fiamma, incorporate il formaggio, l'uvetta ammollata e strizzata, due tuorli e, infine, tre albumi montati a neve ferma mescolandolo dall'alto verso il basso. Ungete con il burro rimasto 4 stampi per soufflè monodose, distribuitevi all'interno il composto riempiendoli per 2/3, e date alla superficie dell'impasto una forma a cupola.

Cuocete in forno caldo a 190°C per circa 15-20 minuti evitando di aprire lo sportello nel corso della cottura. Servite in tavola i soufflè appena li avrete sfornati.