

SOFFIATO AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 200 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Per la besciamella:

- 50 g di farina,
- 50 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 1/2 cucchiaino di sale.

Preparare una besciamella piuttosto densa con gli ingredienti indicati.

Aggiungere alla besciamella calda il formaggio, poi unire i tuorli e gli albumi a neve fermissima.

Regolare di sale e pepe.

Versare il composto nello stampo unto di burro.

Porre lo stampo, a metà altezza, nel forno preriscaldato a 175° a cuocere per 20', senza aprire per i primi 15'.