

# SOUFFLÈ AL PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 120 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 20 cl di panna da cucina,
- 1 limone (succo),
- 200 g di farina,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Sciogliete a fuoco basso il burro, scioglietevi la farina e aggiungete la panna precedentemente miscelata al succo di limone.

Amalgamate e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.

Sbattete i tuorli delle uova col parmigiano e aggiungeteli alla besciamella.

Salate, pepate e spolverate con un po' di noce moscata.

A parte, sbattete gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.

Incorporateli al preparato con cura, per non farli smontare.

Versate in uno stampo leggermente unto e cuocete in forno già caldo a 170 gradi per 40 minuti.

Importante: non aprite mai lo sportello del forno, la variazione di temperatura farebbe abbassare il soufflè.