

# SOUFFLÈ DI FORMAGGIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tazza di besciamella densa,
- 3 tuorli d'uovo,
- 125 g di formaggio grattugiato,
- 1 presa di pepe.

Mescolate 1 tazza di besciamella densa con 3 tuorli, 125 g di formaggio grattugiato e una presa di pepe.  
Sbattete gli albumi a neve e incorporate la massa.  
Versate il tutto nella pentola complementare e fate cuocere al vapore per 40-50 minuti.