

SOUFFLÈ DI FORMAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- 75 g di formaggio groviera,
- 40 g di burro,
- 40 g di farina,
- 40 cl di latte,
- 1 pizzico di sale.

Preparare una salsa besciamella molto densa con burro, farina, latte e un pizzico di sale.
Unire poi il formaggio e i 3 tuorli di uovo, amalgamare e aggiungere gli albumi montati a neve.
Versare tutto in uno stampo imburrato e cuocere a temperatura moderata per 1/2 ora.
Non aprire il forno durante la cottura.
Soufflè Di Formaggio 3

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di burro,
- 1 tazza e 1/4 di farina bianca,
- 3 tazze di latte,
- 4 uova (dividere i bianchi dai rossi),
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Far fondere il burro in una pentola piuttosto grande; aggiungere la farina, mescolare e far cuocere per qualche minuto.
Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il latte, tutto in una volta.
Mescolare bene e rimettere sul fuoco.
Fate bollire, mescolando continuamente.
Fuori dal fuoco, aggiungere sale, pepe, noce moscata, il formaggio grattugiato e i tuorli.
Separatamente, montare a neve ben ferma gli albumi e unirli al composto una cucchiata per volta, mescolando con movimenti dall'alto al basso.
Versare il composto in una teglia da forno imburrata e infarinata e cuocere a calore moderato (180 gradi) finché la superficie sia ben dorata.
Servire immediatamente.