

SOUFFLÈ DI GRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 7 uova,
- 1 tazza di panna liquida,
- 150 g di formaggio grana grattugiato,
- 30 g di burro,
- 20 g di fecola,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Stemperare la fecola con la panna, metterla sul fuoco, unire il burro, il sale, il pepe, la noce moscata, portare a bollore, levare dal fuoco e incorporare 5 tuorli e 2 uova intere, il grana e le 5 chiare montate a neve. Versare il composto in una pirofila imburata, infornare per 20 minuti circa e servire immediatamente.