

SOUFFLÈ DI MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di mozzarella,
- 50 g di burro,
- 25 g di farina,
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 20 cl panna di liquida,
- 4 uova,
- sale,
- pepe.

Fare una besciamella con 25 g di burro, la farina, la panna, il sale e il pepe.

Lasciarla intiepidire, unire un tuorlo, la mozzarella tagliata a dadini, il parmigiano e gli albumi montati a neve.

Versare il composto in una pirofila imburata, far cuocere in forno a calore elevato per circa 20 minuti e servire subito ben gonfio.