

SOUFFLÈ DI PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di burro,
- 30 g di farina,
- 30 cl di latte,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- 3 uova,
- radicchio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Preparare una besciamella mescolando sul fuoco il burro fuso con la farina, diluire con latte caldo e cuocere per 10'.
Unire il parmigiano grattugiato, sale, pepe, noce moscata, tuorli e albumi a neve ferma.
Versare il composto in uno stampo rivestito con foglie di radicchio prima scottate in padella con acqua e olio e cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti.