
SOUFFLÈ MIGNON DI GRANCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di polpa di granchio,
- poca besciamella,
- 4 uova,
- sale,
- pepe.

Fate la besciamella con circa 30 g di farina, quando è pronta unite la polpa dei granchi sminuzzata, regolate sale e pepe; aggiungete al composto i tuorli e quando sono ben amalgamate le chiare montate a neve.

Riempite solo a due terzi delle cocottine di pirofila imburrate.

Mettete nel forno caldo, per circa mezz'ora.

Servite immediatamente