

# SOUFFLÈ DI CARCIOFI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 8 carciofi
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 30 cl latte
- 2 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- limone
- pangrattato
- sale
- pepe

Eliminate le foglie dure dei carciofi, tagliateli in quattro e lessateli in acqua salata e leggermente acidulata con il succo di limone.

Quando sono ben cotti, sgocciolateli bene e poi schiacciateli con la forchetta.

Preparate la besciamella.

In un tegame lasciate sciogliere il burro, unite la farina e quando ha preso colore versate lentamente il latte freddo continuando a mescolare.

Fate cuocere per alcuni minuti.

Lasciate raffreddare la besciamella, incorporatevi i tuorli, poi i carciofi, il parmigiano grattugiato e infine le chiare delle uova montate a neve ferma.

Imburrate uno stampo da soufflè, cospargetelo di pangrattato e versatevi il composto.

Cuocete in forno preriscaldato a 170 °C per 40 o 45 minuti.

Sformate sul piatto da portata e servite.