

SOUFFLÈ DI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi
- prezzemolo
- 1/2 bicchierino olio d'oliva,
- 1 dado
- 50 g di burro
- 40 g di farina
- 4 uova
- 80 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- 1 spicchio aglio
- 40 cl latte

Cuocere i carciofi mondati e tagliati a spicchi con l'olio d'oliva, il dado sbriciolato, l'aglio tagliato a fettine e il prezzemolo tritato.

Preparare una besciamella densa con 40 g di burro, farina e latte Incorporarvi 4 tuorli d'uovo, uno alla volta, il grana e i carciofi.

Unire sale, pepe e gli albumi a neve densa.

Versare in uno stampo imburrato e cuocere in forno caldo a 180' fino a quando il soufflè sarà gonfio e dorato.