

# SOUFFLÈ DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di cozze
- 150 g di formaggio emmenthal
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 1 mazzetto erbe aromatiche
- 1 spicchio aglio
- sale
- pepe

Per la besciamella:

- 30 g di burro
- 30 g di farina
- 25 cl latte
- 1 bustina zafferano
- 2 uova
- sale

Pulite le cozze, mettetele in una padella con il vino bianco, le erbe aromatiche e l'aglio tritato e fatele aprire rapidamente a fuoco vivo.

In un tegame lasciate sciogliere il burro, unite la farina, bagnate con il sugo di cottura delle cozze filtrato e il latte.

Portate a bollore mescolando in continuazione.

Regolate sale, pepe e zafferano.

Lasciate leggermente raffreddare la besciamella e incorporatevi i tuorli.

Sgusciate le cozze e unitele al composto, mescolate, aggiungete il formaggio grattugiato.

Per ultimi incorporate delicatamente gli albumi montati a neve ferma.

Imburrate abbondantemente uno stampo da soufflè e versatevi la preparazione.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per mezz'ora circa.

Servite subito.