

SOUFFLÈ DI FORMAGGIO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di formaggio emmenthal
- 3 uova
- pangrattato
- sale

Per la besciamella:

- 50 g di farina
- 50 g di burro
- 50 cl latte

Preparate la besciamella.

Unitevi l'emmenthal tagliato a striscioline, amalgamate l'impasto scaldandolo a bagnomaria, salate poco e lasciate raffreddare.

Incorporate all'impasto un tuorlo alla volta e poi le chiare montate a neve ferma.

Versate il tutto in una pirofila da soufflè abbondantemente imburrata e cosparsa di pangrattato.

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

Servite immediatamente nello stesso recipiente di cottura.