

SOUFFLÈ DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di polpa di granchio
- 15 g di burro
- 4 uova
- salsa vellutata
- 1 peperone rosso
- 1 cucchiaio vermouth
- sale
- pepe

Mondate il peperone.

Tagliatelo a dadini, fatelo appassire in una noce di burro e poi frullatelo.

Sgocciate la polpa di granchio, tritatela, irroratela di Vermouth e tenetela da parte.

Preparate la salsa vellutata usando il latte anziché il brodo, salate, pepate.

Lasciatela intiepidire, unite i tuorli, mescolatevi la polpa di granchio e il frullato di peperone.

Incorporate al composto gli albumi montati a neve ben ferma.

Versatelo in uno stampo imburrato.

Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti circa e poi a 180°C per 5 minuti.