

SOUFFLÈ DI MAIS PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di mais in barattolo
- 300 g di formaggio emmenthal
- 3 uova
- 10 cl latte
- 1/2 peperone rosso
- 1/2 peperoncino
- 2 cucchiai farina
- 1 noce burro
- 1 punta paprica
- sale
- pepe

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro, stemperatevi due cucchiai di farina e versate il latte a filo. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

Ritirate dal fuoco, incorporate l'Emmenthal grattugiato, lasciate intiepidire poi unite un tuorlo alla volta, il mais ben sgocciolato, il peperone e il peperoncino (senza semi) tritati, una punta di paprica, sale, pepe e, poi, gli albumi montati a neve soda.

Versate in uno stampo imburrato.

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