

SOUFFLÈ DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di farina
- 100 g di formaggio grattugiato
- 100 g di prosciutto cotto
- 80 g di burro
- 25 cl latte
- 2 uova
- pangrattato
- 1 pizzico sale

In una casseruola lasciate sciogliere il burro, unite la farina, mescolate e fate colorire appena.

Diluite con il latte e aggiungete un pizzico di sale.

Continuate a mescolare fino a quando il composto si stacca dalla pentola.

Ritirate, lasciatelo raffreddare, amalgamatevi un tuorlo alla volta, il formaggio grattugiato e il prosciutto tritato grossolanamente.

Mescolate con cura e poi incorporatevi gli albumi montati a neve ben ferma.

Versate in uno stampo imburrito e cosparso di pangrattato, ponete in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti e poi a 180°C per 5 minuti.

Servite subito nel recipiente di cottura.