

SOUFFLÈ DI RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di radicchio rosso pulito
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- 1 cucchiaio uvetta sultanina
- 1 cucchiaio formaggio emmenthal grattugiato
- 20 g di burro
- sale
- pepe bianco

Per la besciamella alla panna:

- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 1 tazza latte
- 1/2 bicchiere panna
- sale

Per preparare la besciamella alla panna fondete il burro in una piccola casseruola, unitevi la farina setacciata e mescolatela con un cucchiaio di legno sino a ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Versate il latte freddo non interrompendo di mescolare e, quando comincia a bollire, salate e fate cuocere 10 minuti.

Incorporatevi la panna, riportate a bollore, fate ridurre e spegnete la fiamma.

Cuocete in acqua bollente leggermente salata le foglie di radicchio per 8 minuti circa.

Scolatele, raffreddatele in acqua corrente, strizzatele e passatele al setaccio.

Fondete in una casseruola 10 g di burro e insaporitevi il radicchio con mezzo bicchiere di besciamella, regolate di sale, unitevi poco pepe e lasciate sobbollire per pochi minuti.

Spegnete la fiamma, incorporate il formaggio, l'uvetta ammollata e strizzata, due tuorli e, infine, tre albumi montati a neve ferma mescolandolo dall'alto verso il basso.

Ungete con il burro rimasto 4 stampi per soufflè monodose, distribuitevi all'interno il composto riempiendoli per 2/3, e date alla superficie dell'impasto una forma a cupola.

Cuocete in forno caldo a 190°C per circa 15-20 minuti evitando di aprire lo sportello nel corso della cottura.

Servite in tavola i soufflè appena li avrete sfornati.