

SOFFIATO DI SEMOLA

Ingredienti:

Fuori dal fuoco versare 80 g di semola in 1/2 litro di latte bollente salato, rimescolando rapidamente con un cucchiaio di legno.

Far sobbollire per 10 minuti rimescolando ogni tanto.

Poi unire 150 g di emmenthal grattugiato o a pezzetti, una noce di burro, 3 tuorli, sale, pepe, noce moscata, scorza di limone grattugiata.

Quando l'impasto è intiepidito, unire 3 albumi montati a neve soda.

Versare il composto in uno stampo da soufflé unto d'olio e cosparso di pan grattato.

Infornare a calore medio per 30 minuti circa, finché il soffiato è ben salito e dorato in superficie.

Servire subito senza sformare.