



SOUFFLE' AL FORMAGGIO

Ingredienti

60 gr di burro
60 gr di farina
400 gr di latte
100 gr di emmenthal grattugiato
6 uova
Sale, pepe e noce moscata

Procedimento

Far tostare la farina nel burro, aggiungere il latte caldo, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi, salare, pepare ed aggiungere un pizzico di noce moscata, far cuocere per circa 10 minuti.
Al termine aggiungere il formaggio, mescolare bene e far intiepidire.

Incorporare 3 tuorli, uno alla volta.

In una ciotola, a parte, montare 6 albumi a neve ben ferma ed incorporarli al composto di formaggio.

Imburrare uno stampo da soufflé (18 cm) e riempirlo non oltre i 2/3 della capacità.
Cuocere in forno caldo a 200° per 30 minuti circa.