

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Souffle' al formaggio

Strawberry · Friday, February 26th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 100 gr fontina
- 100 gr parmigiano
- 250 gr latte
- 70 gr farina
- 130 burro
- noce moscata
- 4 uova
- sale pepe

Preparazione:

Portate a ebollizione il latte con un pizzico di sale. In un tegame fate sciogliere il burro, versateci la farina e mescolate, versate lentamente il latte e cuocete per circa 10 minuti, togliete la besciamella dal fuoco, unite la fontina e il parmigiano fatto a pezzetti, il pepe e la noce moscata, lasciate raffreddare e uno alla volta aggiungete i tuorli di uova, montate gli albumi a neve e incorporateli con delicatezza al composto. Imburrate gli stampi da soufflè, riempiteli con il composto e infornate a 180° per 25 minuti.

This entry was posted on Friday, February 26th, 2010 at 3:21 pm and is filed under [Altro](#), [Feste](#), [Italiane](#), [Pasqua](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.