

# Soufflè al Pecorino Toscano DOP e pepe rosa



## Ingredienti

- 200 g di Pecorino Toscano DOP stagionato tritato finemente
- 200 ml di panna da montare
- 4 tuorli
- 2 albumi
- 1 cucchiaino raso di pepe rosa
- Sale q.b.
- Pangrattato q.b.

## Procedimento

Accendete il forno a 180 °C. Montate a neve gli albumi. A parte, montate leggermente la panna.

Montate i tuorli con un pizzico di sale e il pepe rosa, leggermente schiacciato. Aggiungete il Pecorino Toscano DOP e la panna, mescolando con delicatezza.

Aggiungete, infine, gli albumi, mescolando con una spatola fino a quando non si saranno amalgamati.

Ungete 6 stampi con poco burro e cospargeteli di pangrattato. Riempite gli stampi con il composto per 2/3 della loro capienza.

Cuocete in forno a bagnomaria per 25-30 minuti. A metà cottura, se i soufflé dovessero scurirsi troppo, copriteli con un foglio di alluminio.

Servite tiepidi.

(Francesca Fantoni del blog The Black Fig)

