

Soufflè al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 400 ml di latte
- 80 g di burro
- 60 g di farina
- 20 g di maizena
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 40 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 8 uova
- Noce moscata, sale e pepe q.b.
- Burro e farina per gli stampi q.b.

Procedimento

Grattugiate a filetti il Pecorino Toscano DOP fresco e quello stagionato separatamente.

Separate i tuorli dagli albumi e con latte, burro, farina e maizena preparate una becciamella molto densa, facendo cuocere poco.

Aggiungete subito i tuorli e il Pecorino Toscano DOP fresco. Lasciate intiepidire il composto.

Incorporate il Pecorino Toscano DOP stagionato alla preparazione e montate gli albumi a neve ben ferma.

Unite gli albumi alla preparazione poco per volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Riempite gli stampi, imburattati e infarinati, a due terzi della loro capienza.

Cuocete i soufflé a bagnomaria in forno a 180 °C per 20 minuti. Servite immediatamente: il soufflé tende a sgonfiarsi in breve tempo.

