Alessandro Borghese Kitchen Sound, il soufflè al formaggio di Sabrina

borghese-8-62232bb4

SOUFFLE’ AL FORMAGGIO
TRATTO DA: SABRINA
(Costo € - Tempo 30min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
30 g burro
25 g parmigiano grattugiato
30 g farina “00”
200 ml latte
2 uova
2 fette di speck
Sale e pepe q.b.
Noce moscata q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Per la besciamella, versa in un pentolino il latte, il burro e la farina setacciata. Aiutandoti con una frusta mescola velocemente il tutto a fiamma moderata, così da evitare la formazione di grumi. Concludi con una grattata di noce moscata. Una volta pronta togli dal fuoco e fai raffreddare.
A parte separa i tuorli dagli albumi.
Aggiungi il parmigiano ai tuorli e con una forchetta crea una crema densa senza grumi.
Taglia lo speck a striscioline sottili, il pecorino romano a cubetti e monta i bianchi a neve.
Incorpora alla besciamella raffreddata: lo speck, il pecorino, la crema di tuorli e parmigiano e i chiari

montati. Mescola dall’alto verso il basso, delicatamente.
Fodera una teglia con carta da forno e imburra i pirottini riempendoli con il composto per ¾ .
Cuoci in forno per 25 o 30 minuti a 165°C (ventilato).
Servi il soufflè guarnendo con delle foglioline di basilico e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno