

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 riempiendoli con il composto per $\frac{3}{4}$.

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