

# CANNAMELA

## Souffle? al Parmigiano



### Ingredienti

- 2 uova
- 30g burro
- 35g farina
- 200g latte caldo
- 200g panna calda
- 160g parmigiano grattugiato
- qb Erba Cipollina Liofilizzata CANNAMELA
- qb Pepe Bianco Tappomacina CANNAMELA
- 10g burro e pangrattato q.b. per gli stampi
- qb sale



Porzioni  
6 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
334\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Preparate la besciamella: sciogliete il burro e aggiungete la farina, poi mescolando energicamente diluite con il latte e la panna.
- 2** Ponete sul fuoco a fiamma bassa e addensatela mescolando. Salate e pepate con due giri di Tappomacina pepe bianco CANNAMELA.
- 3** Lasciate intiepidire la besciamella, poi incorporate il Parmigiano grattugiato e i tuorli.
- 4** Impreziosite la preparazione con un cucchiaino abbondante di erba cipollina liofilizzata CANNAMELA.
- 5** In una ciotola pulitissima montate a neve ben ferma gli albumi, poi, aiutandovi con un cucchiaino, incorporateli con delicatezza al composto di besciamella e formaggio.
- 6** Versate la massa in 6 pirofile da soufflé precedentemente imburrate e spolverizzate con un poco di pangrattato.
- 7** Infornate subito a 200° e fate cuocere per circa 25 minuti.
- 8** Sfornate e servite immediatamente.