

SOUFFLE' AL FORMAGGIO

kg.	0,25	Farina			Sale, pepe e noce moscata
kg	0,25	burro			
Lt	1	latte			
kg	0,2	groviera			
kg	0,07	Parmigiano grattugiato			
n	16	uova			

1	Fare fondere il burro, incorporatevi la farina con una spatola di legno, versateci il latte bollente e rimestate finchè otterrete una pasta liscia e morbida.
2	Ritirate la casseruola dal fuoco, lasciate riposare il composto qualche minuto e amalgamare i rossi d'uovo a due alla volta (tenendo da parte gli albumi), il groviera tagliato a dadini, il parmigiano, poco sale, pepe e noce moscata.
3	A parte montare a neve le chiare d'uovo e, quando saranno ben ferme, aggiungetele al composto con precauzione, rimstando delicatamente con una spatola di legno fino ad ottenere un impasto soffice.
4	Versate in una pirofila per soffiati spalmata di burro e rivestita di pane grattugiato, riempiendola per $\frac{3}{4}$.
5	Decorate il centro della superficie con una stella di losanghe di groviera e mettete in forno a calore moderato in modo che il composto si gonfi oltre il bordo del recipiente.
6	Dopo circa 25 minuti, sfornatelo e servitelo in fretta, prima che si sgonfi, su un piatto rotondo con tovagliolo piegato.