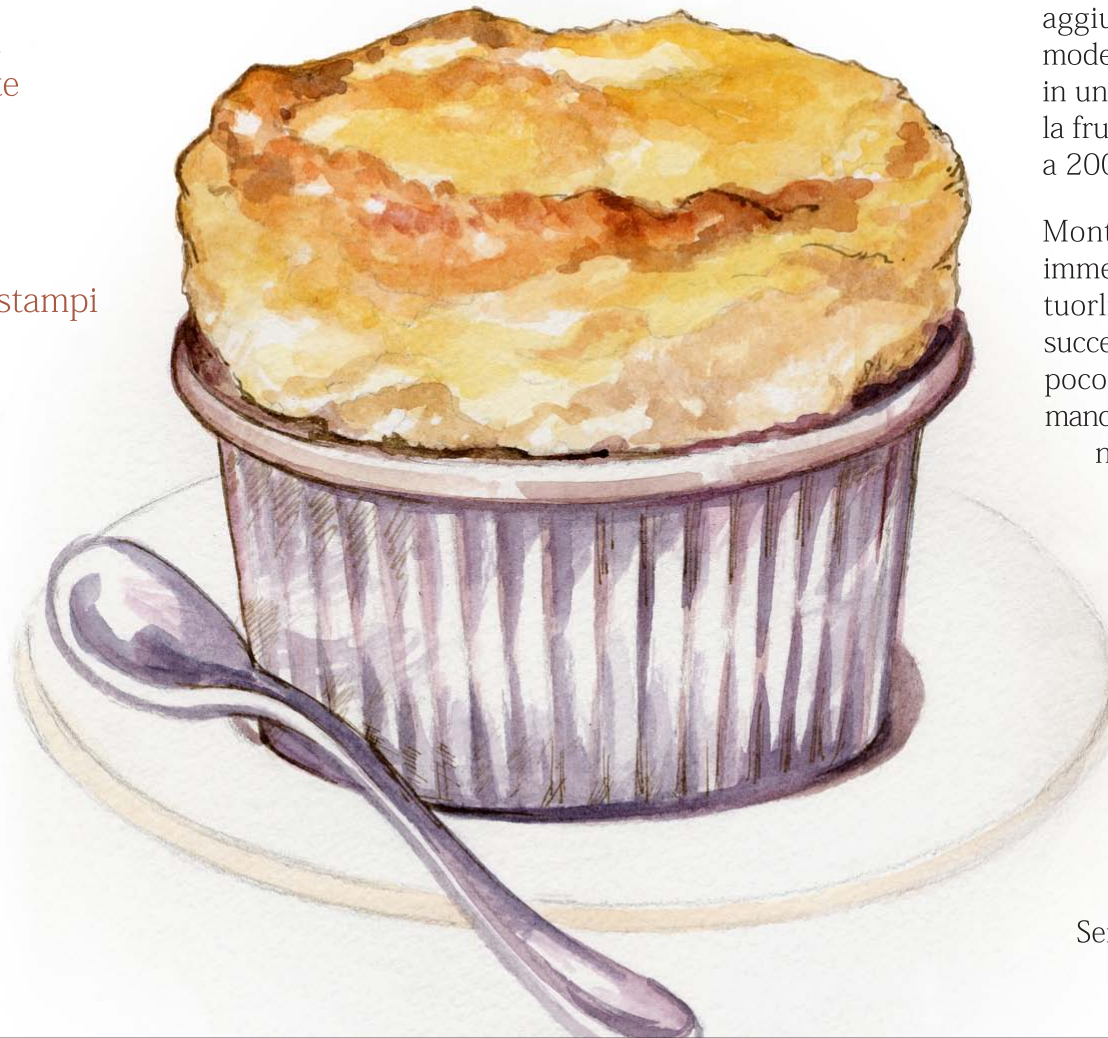


# SOUFFLÉ AL PROVOLONE VALPADANA

## DOLCE E PICCANTE

Ingredienti per 8 porzioni

300 g di Provolone Valpadana  
piccante grattugiato finemente  
8 fette sottili di Provolone Valpadana dolce  
20 g di burro  
20 g di farina  
250 ml di latte  
6 tuorli  
10 albumi  
sale  
pepe  
burro per gli stampi



Ungere con il burro l'interno di 8 stampini da soufflé di 8 cm di diametro. Versare una manciata di Provolone Valpadana grattugiato in uno stampo, farlo girare finché il formaggio non avrà ricoperto le pareti interne, versare il formaggio rimasto in un altro stampo e ripetere l'operazione.

Preparare una besciamella facendo sciogliere 20 g di burro in un pentolino, aggiungere la farina e lasciare cuocere per 2 minuti. Senza smettere di mescolare, aggiungere il latte freddo e lasciare bollire a fuoco moderato per un paio di minuti. Versare la besciamella in una ciotola, salare, pepare e incorporare i tuorli con la frusta. Coprire e lasciare intiepidire. Scaldare il forno a 200°C.

Montare gli albumi a neve fermissima. Mescolare immediatamente, con l'aiuto della frusta, un terzo dei tuorli montati con il composto tiepido per il soufflé; successivamente, con un cucchiaino di legno, incorporare poco a poco il resto degli albumi, alternando con una manciata di formaggio grattugiato. Introdurre il composto negli stampi e riempirli fino a mezzo centimetro sopra il bordo. Spianare la superficie superiore e con l'aiuto della punta di un coltello ritirare leggermente il composto dal bordo per facilitarne la crescita. Disporre gli stampi su una teglia da forno profonda e foderata con carta da forno e versare dell'acqua bollente fino a coprire la metà degli stampi. Infornare i soufflé per 4-5 minuti. Nel frattempo tagliare le fette di Provolone Valpadana dolce a misura del diametro degli stampi. Collocare le fettine di formaggio su ogni soufflé e infornare di nuovo per 1 o 2 minuti. Servire i soufflé caldissimi.