

## SOUFFLE AI 3 FORMAGGI



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 100 g di formaggio tipo - 100 g di fontina a dadini - 100 g di formaggio tipo - Parmigiano a dadini - Emmenthal a dadini - 20 g di burro + 1 noce - 2 cucchiaini di farina - 300 ml di latte intero - ½ cucchiaino di noce moscata in polvere - 6 uova - sale, pepe

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Nel contenitore di metallo, tritare i formaggi avviando il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare). Rimescolare, quindi aggiungere il burro, il latte, la farina, sale, pepe e la noce moscata ed avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 4/100°C.
3. Nel frattempo, separare gli albumi dai tuorli. Riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 4/100°C ed aggiungere i tuorli uno alla volta attraverso il foro del coperchio. Versare in un recipiente e lasciare raffreddare.
4. Montare gli albumi a neve: nel recipiente perfettamente pulito e asciutto, inserire lo sbattitore e versare gli albumi con un pizzico di sale. Togliere il tappo per permettere agli albumi di incorporare aria ed avviare il programma ALBUMI A NEVE.
5. Aggiungere delicatamente al composto di formaggi gli albumi montati a neve. Imburrare uno stampo da soufflé o una pirofila grande, versare il composto e cuocere in forno per circa 30 minuti. Servire subito.

