

Soufflé di Tagliolini

Questa ricetta ha ingredienti semplicissimi (tagliolini, besciamella, formaggio e uova) ma è ottima e, personalmente, mi sembra molto azzeccata per i pranzi sotto le feste di Natale.



Ingredienti per 6 persone:

- 200 gr di tagliolini freschi
- 1 dose e $\frac{1}{2}$ di besciamella (vedi libro base)
- 100 gr di parmigiano
- 200 gr di formaggio tipo Emmenthal
- 3 tuorli
- 6 albumi d'uovo
- pangrattato o semola q.b.

Tritare l'emmenthal molto fine e tenere da parte.

Preparare la besciamella abbondando con la noce moscata, farla raffreddare, versandola in una ciotola molto capiente (che possa contenere alla fine tutta la preparazione). Una volta fredda unire l'emmenthal, il parmigiano e i tuorli. Mescolare delicatamente.

Lessare i tagliolini molto al dente e raffreddarli sotto il getto dell'acqua.

Lascarli scolare e tagliarli a metà, in modo che non siano troppo lunghi.

Montare gli albumi a neve fermissima, incorporarle alla besciamella dal basso verso l'alto con una leccapentola per

non farla smontare . Infine, aggiungere delicatamente i tagliolini.

Versare in una pirofila imburrata e spolverata con del semolino o pangrattato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 min. Sforzare, attendere 10 minuti per permettere al composto di compattarsi e servire.

Ricetta tratta dal libro "Natale con Bimby" di Vorwerk.