

Souffle' vegetariano

- Ingredienti: (6 persone)
- 500 gr. di asparagi
- 90 gr. di burro
- 30 gr. di grana grattugiato
- 4 uova
- 50 gr. di farina
- 1/2 litro di latte
- noce moscata, sale e pepe

Pulite gli asparagi e poi fateli, bollire nell'acqua per 15 minuti salata e scolateli. Fate fondere in un tegamino 50 gr. di burro incorporatevi la farina mescolando in modo che non si formino grumi. Versate poco alla volta il latte caldo e continuate la cottura per circa 6 minuti mescolando. Insaporite con noce moscata, sale e pepe e poi levate la besciamella dal fuoco. Fate insaporire in 20 gr. di burro le punte di asparagi per 3 minuti passatele al setaccio e incorporate la purea ricavata alla besciamella. Unite il grana e uno alla volta i tuorli, mescolate bene. Montate a neve gli albumi e uniteli poco alla volta alla besciamella, mescolando con una forchetta. Imburrate 6 stampini da souffle' versate in ognuno una porzione del composto preparato e fate cuocere in forno già' caldo a 190 gradi per circa 25 minuti senza mai aprire lo sportello. Sfornate i souffle' vegetariani e portateli subito in tavola.