

Soufflé piccante con porri e formaggio di capra



Tempo preparazione:
45 minuti

Tempo di cottura:
45 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

50g di burro
150g di porri, lavati e spuntati
50 g di farina
250ml di latte
50g di pomodorini secchi, affettati fini
un pizzico di pepe bianco
un pizzico di noce moscata
un pizzico di pepe di Caienna
1 piccolo peperoncino verde,
sminuzzato (facoltativo)
3 tuorli d'uovo
sale a piacere
150g di formaggio di capra,
grattugiato o sbriciolato fine
8 albumi
1 piatto per soufflé da 2l o 6 scodelline
larghe 9cm

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 190°C.
2. Affettare i porri con il disco fine. Sciogliere il burro in un tegame. Quando inizia a produrre schiuma, aggiungere i porri e cuocere per tre minuti circa, fino a quando cominciano ad intenerirsi. Versare la farina nella pentola e mescolare bene. Aggiungere gradualmente il latte, mescolando di continuo a fuoco medio. Continuare a mescolare fino a quando la miscela si addensa. Cio' richiederà circa 5-10 minuti.
3. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere pomodorini secchi, pepe, noce moscata, pepe di Caienna, peperoncino, sale e tuorli. Mescolare il tutto e infine aggiungere il formaggio (lasciandone da parte 15-30g/2-3 cucchiari per distribuirli sui soufflé alla fine).
4. Sbattere gli albumi con il mixer, usando la frusta a filo a velocità 4-5, fino a indurirli. Aggiungere circa un terzo degli albumi sbattuti nella miscela di base e incorporare il tutto. Infine, aggiungere delicatamente i rimanenti albumi, facendo attenzione a non mescolare troppo.
5. Versare la miscela in piatti per soufflé ben imburrati e spolverizzare con il formaggio rimasto (se preferite, a questo punto la miscela può essere tenuta in frigo per circa 1 ora).
6. Cuocere a bagnomaria e infornare per 30 minuti (nel caso di stampi grandi) o per 15-20 minuti (se si usano stampi più piccoli). I soufflé devono lievitare bene e apparire dorati in superficie.
7. Servire immediatamente.