

SOUFFLÈ DI CASTELMAGNO CON MIELE E NOCI

Ingredienti per 4 porzioni:

- 150 g di Castelmagno DOP
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini di farina
- 3 dl di latte
- 4 uova
- 4 cucchiaini di miele millefiori
- 12 gherigli di noci
- sale
- pepe

Preparazione:

In una casseruola sciogliere il burro, aggiungere la farina e versare gradatamente il latte, mescolando con una frusta fino ad ottenere una besciamella molto densa e facendo attenzione a non formare grumi.

Unire il Castelmagno sbriciolato amalgamando bene; togliere il tegame dalla fiamma e incorporare i tuorli ad uno ad uno. Salare e pepare.

Montare gli albumi a neve aggiungendo un pizzico di sale; unire il composto precedentemente preparato e versare in uno stampo imburrato.

Cuocere in forno preriscaldato a 175 gradi per circa 30 minuti. Servire il soufflé appena sfornato, irrorato con un filo di miele e decorato con le noci spezzettate grossolanamente.