



TAGLIOLINI IN SOUFFLE'

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Tagliolini SPIGA D'ORO

3 uova

Abbondante parmigiano

250 ml di latte

100 gr. di burro

1 cucchiaino di farina e sale q.b.

Lessate i Tagliolini in acqua bollente e scolateli al dente. Passateli immediatamente sotto il getto dell'acqua fredda per arrestarne la cottura. Ponete al fuoco una casseruola con metà del burro, fatelo fondere, incorporatevi la farina e mescolate bene, quando vedrete il composto leggermente imbiondito diluitelo con il latte caldo e continuate a mescolare, dopo aver salato, finché la besciamella si sarà bene addensata. Lasciatela raffreddare, incorporatevi il parmigiano, i tre tuorli d'uovo e i tre albumi montati a neve densa, mescolando con delicatezza il composto dal basso verso l'alto e non in senso circolare. Versate la pasta in una terrina, conditela con il rimanente burro fuso, poi incorporatevi la besciamella con le uova. Imburrate una pirofila, versatevi il composto e fate gratinare in forno finché vedrete il soufflé leggermente gonfiarsi e dorarsi, servite ben caldo.