

SOUFFLE' DI MELE E PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 4 mele Granny Smith
- 250 ml di latte
- 100 g di Burro Parmareggio
- 100 g di Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 60 g di farina bianca 00
- 3 uova
- 50 ml d'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
- noce moscata
- sale
- pepe
- zucchero

DESCRIZIONE

Fondete il Burro Parmareggio, aggiungete la farina e cuocete per qualche minuto.

Unite poi il latte, un pizzico di sale e pepe e, sempre mescolando, portate a ebollizione.

Versate il composto in una terrina e fatelo raffreddare. Intanto montate gli albumi. Unite i tuorli, il Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio, la noce moscata e gli albumi al composto freddo.

Pelate le mele e preparate una marmellata ponendole in una pentola con acqua. Cuocete per 15 minuti e frullate il tutto.

Con altro zucchero, preparate un caramello e unitelo alle mele.

Imburrate delle cocottine in ceramica monoporzionata (o stampi per muffin usa e getta), riempitele con il composto e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti.

Sfornate i soufflé e serviteli con la composta di mele.

Completate, a piacere, con scaglie di Parmigiano Reggiano.