SOFFIATO DI SEMOLA

Ingredienti:

Fuori dal fuoco versare 80 g di semola in 1/2 litro di latte bollente salato, rimescolando rapidamente con un cucchiaio di legno.
Far sobbollire per 10 minuti rimescolando ogni tanto.
Poi unire 150 g di emmenthal grattugiato o a pezzetti, una noce di burro, 3 tuorli, sale, pepe, noce moscata, scorza di limone grattugiata.
Quando l'impasto è intiepidito, unire 3 albumi montati a neve soda.
Versare il composto in uno stampo da soufflè unto d'olio e cosparso di pan grattato.
Infornare a calore medio per 30 minuti circa, finchè il soffiato è ben salito e dorato in superficie.
Servire subito senza sformare.