SOUFFLÈ DI FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini,
- 1 cucchiaio di farina bianca,
- 3 uova,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 1.5 bicchieri di latte,
- sale.

Lessare i fagiolini.
Preparare una besciamella densa con burro, latte e farina.
Unirla ai fagiolini e passare al setaccio.
Aggiustare di sale e condire con il parmigiano.
Far riposare il composto e quando sarà freddo incorporare prima i tuorli, quindi gli albumi montati a neve ferma, mescolando.
Versare il composto in una pirofila imburrata e cuocere nel forno già caldo a 170° circa.