SOUFFLÈ AL PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 6 persone:

- 2 uova intere + 2 albumi,
- prosciutto crudo 200g.,
- parmigiano grattugiato 70g.,
- sale,
- pepe,
- 600g. di besciamella.

Aggiungere alla besciamella il prosciutto tagliato a dadini, i 2 tuorli, il formaggio e i 4 albumi montati a neve, salare e pepare Imburrare e infarinare uno stampo da soufflè, versarvi il composto ottenuto e cuocee in forno a 180° per 40 minuti circa.