

SOUFFLÈ DI TAGLIATELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle lessate avanzate,
- 100 g di burro,
- 200 g di ricotta,
- 2 uova,
- 200 g di panna,
- sale,
- pepe.

Versare le tagliatelle in una terrina e mescolatevi la panna.

Separate i tuorli dagli albumi e mescolate i primi con il burro fuso a parte a bagnomaria e la ricotta passata al setaccio o schiacciata con la forchetta.

Versate le tagliatelle nelle uova, mescolatele delicatamente con il cucchiaino di legno, salate, pepate, quindi incorporate gli albumi delle uova, che avrete montato a parte a neve fermissima.

Versate il composto ottenuto in uno stampo da soufflè imburato e cuocete in forno caldo a 170° per 45 minuti, senza mai aprire lo sportello per evitare che si 'sieda'.

Portate subito in tavola, nello stesso recipiente di cottura.