

SOUFFLÈ DI RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di radicchio rosso pulito
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- 1 cucchiaino uvetta sultanina
- 1 cucchiaino formaggio emmenthal grattugiato
- 20 g di burro
- sale
- pepe bianco

Per la besciamella alla panna:

- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 1 tazza latte
- 1/2 bicchiere panna
- sale

Per preparare la besciamella alla panna fondete il burro in una piccola casseruola, unitevi la farina setacciata e mescolatela con un cucchiaino di legno sino a ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Versate il latte freddo non interrompendo di mescolare e, quando comincia a bollire, salate e fate cuocere 10 minuti. Incorporatevi la panna, riportate a bollore, fate ridurre e spegnete la fiamma. Cuocete in acqua bollente leggermente salata le foglie di radicchio per 8 minuti circa. Scolatele, raffreddatele in acqua corrente, strizzatele e passatele al setaccio. Fondete in una casseruola 10 g di burro e insaporitevi il radicchio con mezzo bicchiere di besciamella, regolate di sale, unitevi poco pepe e lasciate sobbollire per pochi minuti. Spegnete la fiamma, incorporate il formaggio, l'uvetta ammollata e strizzata, due tuorli e, infine, tre albumi montati a neve ferma mescolandolo dall'alto verso il basso. Ungete con il burro rimasto 4 stampi per soufflè monodose, distribuitevi all'interno il composto riempiendoli per 2/3, e date alla superficie dell'impasto una forma a cupola. Cuocete in forno caldo a 190°C per circa 15-20 minuti evitando di aprire lo sportello nel corso della cottura. Servite in tavola i soufflè appena li avrete sfornati.