

SOUFFLÈ AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberetti surgelati,
- 25 cl di besciamella densa,
- 2 uova,
- sale.

Per lo stampo:

- burro.

Lessare i gamberetti e sgusciarli.

Passare le code dei gamberi nel frullatore insieme a un po' di liquido di cottura.

Unire in una terrina la besciamella, i gamberetti a pezzetti, le code frullate con il liquido di cottura, gli albumi montati a neve ferma e uno per volta i tuorli di uovo.

Imburrare uno stampo e versarvi il composto.

Cuocere per 25-30' in forno a 180' fino a quando il soufflè sarà ben gonfio.