
Soufflé di formaggio, miele e noci

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Per quanto riguarda le ricette da realizzare con le noci, un veloce antipasto, che potrebbe essere uno spunto per il pranzo natalizio o per il cenone di capodanno, sono i crostini al gorgonzola, mascarpone e noci. Mentre per il dolce natalizio, oltre ai sempre amati panettoni e pandori, un'ottima idea potrebbe essere quella di preparare una torta alle noci, magari utilizzando uno stampo a tema, un abete, una stella e servire le fette di torta con una fumante colata di cioccolato fondente fuso. La ricetta di seguito indicata, il soufflé di formaggio, miele e noci potrebbe essere un'idea raffinata come contorno natalizio; l'unica accortezza, per evitare di portare in tavola un soufflé sgonfiato, è quella di servirlo appena sfornato. Ingredienti per 4 persone Per il soufflé: 200 grammi di groviera, 3 tuorli, 4 albumi, 50 grammi di burro, 40 grammi di farina, 300 cl di latte, noce moscata, 10 noci, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 4 cucchiaini di miele di castagno, 6 noci. Preparazione In un tegame preparare la besciamella, facendo imbiondire la farina in 40 grammi di burro, quindi aggiungere il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e una grattugiata di noce moscata. Durante la cottura coprire con un coperchio e saltuariamente girare controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Quando avrete ottenuto una buona consistenza, aggiungere il formaggio grattugiato, dieci gherigli di noci spellate e finemente tritate, amalgamare con cura; togliere subito dalla fiamma ed incorporare i tuorli sale e di pepe. Montare gli albumi a neve aggiungendo un pizzico di sale, incorporare al composto precedentemente preparato e versate il tutto in uno stampo da soufflé (16 centimetri di diametro per 6 centimetri di altezza) imburato ed infarinato. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 25 minuti, abbassare a 170°C per altri 5 minuti; il forno deve avere più calore in basso che in alto. Presentazione Portare in tavola il soufflé appena sfornato, servire con un cucchiaino di miele e spolverare con dei gherigli di noci sbriciolati grossolanamente.