



LE RICETTE PARMAREGGIO

SOUFFLÈ DI MELE E PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Grattugiato 30 Mesi

Formaggini

INGREDIENTI

Farina, Aceto "4 mele Granny Smith 250 ml di latte 100 g di Burro Parmareggio 100 g di Parmigiano Reggiano Parmareggio 60 g di farina bianca ""00"" 3 uova 50 ml d'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena noce moscata sale e pepe zucchero"

DESCRIZIONE

"Fondete il burro Parmareggio, aggiungete la farina e cuocete per qualche minuto. Unite poi il latte, un pizzico di sale e pepe e, sempre mescolando, portate a ebollizione. Versate il composto in una terrina e fatelo raffreddare. Intanto montate gli albumi. Unite i tuorli, il Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio, la noce moscata e gli albumi al composto freddo. Pelate le mele e preparate una marmellata ponendole in una pentola con acqua. Cuocete per 15 minuti e frullate il tutto. Con altro zucchero, preparate un caramello e unitelo alle mele. Imburrate delle cocottine in ceramica monoporzione (o stampi per muffin usa e getta), riempitele con il composto e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti. Sfornate i soufflé e serviteli con la composta di mele. Completate, a piacere, con scaglie di Parmigiano Reggiano"