



## SOUFFLÉ AL PARMIGIANO CON MORTADELLA

Ricetta della scuola di cucina “La Tovaglia Volante” di Messina



### Ingredienti

½ l besciamella

4 uova

125 g parmigiano

Noci moscate macinate Bio Fairtrade Cannamela

Pepe nero macinato Bio Fairtrade Cannamela

Burro q.b. per imburrare le pirofile

Mortadella 1963 Felsineo

### Procedimento

Lavorate la besciamella con 4 tuorli, aggiungete il parmigiano, del pepe nero e della noce moscata.

Montate gli albumi a neve ed aggiungeteli all'impasto, girando con dei movimenti dall'alto verso il basso. Versate l'impasto nelle pirofile imburrate e ricoperte con del parmigiano.

Infornare a 150° per 20' senza aprire il forno.

Servire subito.