# SOUFFLÉ DI CARCIOFI E CULATELLO CON SALSA ALLO ZAFFERANO



## Ingredienti Menù

400 g. Grancrema di carciofi - B01

40 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90

## Ingredienti

40 g. Parmigiano reggiano

500 g. Latte

3 Uova

q.b. Sale

q.b. Noce moscata

100 g. Burro

40 g. Farina

50 g. Culatello

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola sciogliere il burro a fuoco moderato e incorporarvi la farina mescolando con cura per evitare grumi. Versare poco alla volta il latte precedentemente portato ad ebollizione insieme ad un pizzico di sale. Insaporire con una grattatina di noce moscata e continuare la cottura fino a quando la besciamella non comincerà a bollire; lasciare poi raffreddare la salsa. In una ciotola amalgamare tre quarti della besciamella al parmigiano grattugiato; aggiungere anche la grancrema di carciofi , il culatello tagliato a julienne e i tre tuorli d'uovo, inserendoli uno alla volta nel composto. Nel frattempo con l'aiuto di una frusta elettrica montare a neve gli albumi, quindi unirli alla besciamella ai carciofi e culatello. Distribuire il preparato negli stampini monoporzione già imburrati e infornare a 180° per 20 minuti. A questo punto incorporare alla besciamella rimasta il prodotto in polvere allo zafferano, allungando eventualmente con un poco di latte. Quando i soufflé risulteranno dorati e cotti, sfornarli e servirli immediatamente accompagnati dalla salsa allo zafferano.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)