

SECONDI

# Soufflè di Zucchine, Pisellini e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Taleggio Cademartori

150 gr

### Piselli surgelati

100 gr

### Zucchine

2

### Cipolla

1

### Uova

5

### Burro

50 gr

### Farina

30 gr

### Latte caldo

300 ml

### Noce moscata

1 pizzico

### Sale

Q.b

### Pepe

Q.b

## Descrizione

Tritate metà cipolla finemente e fatela appassire in padella con una noce di burro, aggiungete le zucchine tagliate sottili, aggiustate di sale e pepe, e fate rosolare. Fate raffreddare e passate al mixer.

In un altro pentolino fate la besciamella facendo sciogliere 30 gr di burro e aggiungendo la farina setacciata. Fate cuocere il tutto per qualche minuto, mescolando continuamente. A fuoco spento versate il latte caldo mescolando il tutto e a fiamma bassa portate a ebollizione per 15 minuti, aggiungendo un pizzico di sale e di noce moscata e mescolando di tanto in tanto.

Unite il Taleggio Cademartori tagliato a tocchetti e amalgamate bene. In una padella fate insaporire i piselli con l'altra metà della cipolla e mettete da parte. Unite alla besciamella i piselli, e il composto passato al mixer. Separate i tuorli dagli albumi. Incorporate prima i tuorli, poi gli albumi che avrete montato a neve con un pizzico di sale. Imburrate e infarinate lo stampo. Fate cuocere a bagno maria in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.