

Bigné al formaggio e pancetta



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
35 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

200g di formaggio saporito, grattugiato
2 fette di pancetta, sminuzzate molto fini
150g di farina bianca
250ml di latte
3 grosse uova sbattute
un pizzico di senape in polvere
1 pomodoro, in 6 fette

Istruzioni per la preparazione

1. Grattugiare il formaggio con il disco, poi toglierlo dal recipiente e sostituirlo con la lama e sminuzzare finemente la pancetta. Stendere della carta oleata e preriscaldare il forno a 220°C. Imburrare oppure oliare una bassa terrina rotonda (diametro circa 17cm). Montare la frusta a K e versare nel recipiente del mixer farina, latte, uova, pancetta, senape in polvere e circa due terzi del formaggio. Aggiungere un generoso pizzico di sale e abbondante pepe, amalgamando il tutto in una pastella non molto densa.



2. Versare la pastella nella terrina, adagiarvi sopra le fette di pomodoro (non importa se affondano) e guarnire con il restante formaggio. Appoggiare la terrina sulla carta oleata e cuocere per 35-45 minuti, fino a quando si ha un soufflé ben lievitato, croccante e dorato. Lasciarlo raffreddare per un paio di minuti (ma non troppo, altrimenti si sgonfia).
Servire a fette, con contorno di insalata o fagioli in umido.