

## Soufflè di canederli (dosi per 12 soufflè)

### Ingredienti

**300 g** di pane bianco morbido da tramezzini

**1/2** bicchiere di latte

**400 g** di formaggio Fontal

**100 g** di formaggio Caprino di Cavalese

**120 g** di cipolla (o scalogno)

**4** uova intere

**8** albumi

**q.b.** di prezzemolo

**q.b.** di olio EVO

**q.b.** di sale

**q.b.** di pepe

### Preparazione

Tagliare a piccoli tocchetti il pane bianco e bagnarlo con poco latte. Tagliare a dadini i due tipi di formaggio. Tritare e stufare la cipolla. Tritare il prezzemolo. Sbattere con la frusta le uova e montare a neve gli albumi.

Amalgamare tutti gli ingredienti preparati. Con il *sac-a-poche* riempire per tre quarti gli stampini precedentemente unti e spolverizzati di pane grattugiato.

Infornare a circa 150°C per una quindicina di minuti.

Sformare e servire con la salsa di porro e sedano.

