

FONDUTA ALLA VALDOSTANA



TEMPI

Preparazione: 140 Minuti - Cottura: 30 Minuti

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr di fontina
400 gr latte intero
30 gr burro
4 tuorli d'uovo
qb pepe nero
qb patate novelle lessate o crostini di pane tostato
qb tartufo (*)

PREPARAZIONE

Affettare a fette sottili la fontina eliminando la crosta esterna, poi unire il latte. Coperto il recipiente, lasciate in frigo per una notte.

Scolare il formaggio dal latte attraverso un colino e tenendo da parte il latte. Fare cuocere a bagnomaria, a fuoco medio, il formaggio mescolando con un cucchiaio di legno. Quando la massa sarà fluida, versate i tuorli uno alla volta e continuare a mescolare, incorporare il burro freddo e continuamente a mescolare. Regolare il pepe a piacere.

Versare circa 100 g del latte tenuto da parte e regolare la dose in base alla consistenza della fonduta, che non deve essere né troppo liquida né troppo compatta. La cottura richiederà circa 30 minuti.

Una volta pronta, versare la fonduta nel tipico tegame per fondute e bourguignonne, con un fornellino sul fondo per tenere in caldo il preparato e spolverate ancora con del pepe.

Accompagnare la fonduta con patate novelle lessate o crostini di pane tostato.

(*) La versione Gourmet prevede anche scaglie di tartufo da adagiare sul preparato.