
FONDATA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di formaggio fontina d'Aosta,
- 200 g di formaggio fontal,
- 2 bicchieri d latte,
- 5 tuorli d'uovo,
- tartufo bianco d'Alba.

Tagliate la fontina d'Aosta e il fontal a dadini, disponeteli in una terrina e copriteli di latte.

Lasciateli riposare per sei ore a temperatura ambiente.

Travasate il composto di formaggi e latte in una casseruola alta e stretta e ponetela sul bagnomaria caldo: aiutatevi col frustino a sciogliere le fontine.

Dopodiché aggiungete cinque rossi d'uovo e completate la cottura sempre rimestando.

Dopo qualche minuto la fonduta assumerà un aspetto cremoso e denso; è il momento di servirla caldissima entro ciotoline, coperta di lamine di tartufo bianco d'Alba.

La fonduta è un piatto che deve essere confezionato sul momento, poco prima di servirlo.