

FONDUTA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio fontina,
- 4 tuorli d'uovo,
- 30 g di burro,
- 25 cl d latte,
- tartufo bianco,
- pancarrè,
- sale.

Tagliate la fontina a dadini, raccoglieteli in una ciotola e copriteli con il latte.

Lasciate ammorbidire per almeno 2 ore.

In una casseruola fate sciogliere a bagnomaria il burro, versatevi la fontina con il latte, amalgamatevi i tuorli e continuate a mescolare fino a quando il formaggio è del tutto fuso.

Regolate il sale con moderazione.

Cuocete ancora per 5 minuti senza che il composto raggiunga il bollore.

Versate in fondine, cospargete fettine di tartufo bianco e accompagnate con triangolini di pancarrè leggermente tostato.