

FONDUTA

Ingredienti:

- 400 g. di fontina piemontese,
- latte,
- 4 tuorli,
- 50 g. di burro,
- pepe,
- crostini di pane fritti.

Tagliate la fontina a fettine sottili che metterete in un recipiente dai bordi alti e ricoprite di latte lasciandola per parecchie ore.

Al momento di preparare la fonduta, mettete in una casseruola il burro e i tuorli.

Disponete la casseruola a bagnomaria lavorando col mestolino di legno via via che aggiungerete la fontina macerata nel latte con tutto il suo latte.

La fontina formerà prima una massa filante, ma, a poco a poco, si scioglierà del tutto e prenderà la consistenza che deve avere, cioè quella di una crema.

Servitela con crostini di pane fritti al burro o meglio cosparsa di tartufi bianchi.

Non bisogna salare la fonduta perché, in genere, la fontina è sufficientemente salata.