

FONDATA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di formaggio fontal (peso netto),
- 1 bicchiere di latte fresco,
- 4 tuorli d'uovo a temperatura ambiente,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaino di farina,
- pepe bianco.

Tagliate il formaggio a fettine sottilissime e mettetelo in una terrina.

Aggiungete tanto latte quanto basta per coprirlo e lasciatelo riposare per quattro o cinque ore.

Rompete le uova, scartate gli albumi e conservate i tuorli ognuno in un mezzo guscio.

Fate fondere il burro in una casseruolina a fondo pesante e arrotondato, unitevi la farina, mescolate e, dopo un minuto, ritiratela dal fuoco e aggiungete la fontina e il latte.

Sistematela la casseruolina in un bagnomaria caldo e cominciate a mescolare con una frustina mantenendo l'acqua a un'ebollizione appena accennata.

Mescolate continuamente e, quando il formaggio sarà completamente fuso, diventando un composto filante, unitevi i tuorli, uno alla volta, non unendo il successivo fino a quando il precedente non sarà stato amalgamato.

Non appena la fonduta si sarà addensata è pronta: completatela con una macinata di pepe bianco e versatela caldissima sullo sformato di spinaci.

Se deve attendere, lasciatela dentro il bagnomaria caldo ma non bollente.