

SECONDI PIATTI

Fonduta alla piemontese

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di fontina
40 g di burro
2 dl di latte
4 tuorli
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la fontina a pezzetti e lasciarla nel latte per 3 ore, trasferire il formaggio ben sgocciolato nel burro sciolto.
Mescolare bene a caldo finché il composto diventi cremoso e non faccia più fili, a questo punto unire le uova e il sale. Servire calda con crostini di pane.