

SECONDI PIATTI

Fonduta alla valdostana

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

400 g di fontina valdostana
4 uova
50 g di burro
1 bicchiere di latte
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a dadini la fontina (che dev'essere a temperatura ambiente) e mettetela in una ciotola, ricopritela con il latte e lasciatela riposare per almeno tre ore.

Trascorso questo tempo, trasferirla in una casseruola insieme a quasi tutto il latte, unite il burro ed i tuorli.

Mettete la casseruola sul fuoco basso e cuocete mescolando lentamente.

Inizialmente la fontina filerà, poi si scioglierà del tutto, quindi amalgamandosi agli altri ingredienti formerà una crema densa e morbida.

Prestate attenzione a non avere il fuoco troppo alto altrimenti impazzirà; per tranquillità è possibile cuocere la fonduta a bagnomaria.

Togliete la fonduta dal fuoco, aromatizzatela con del pepe nero.

Servite la fonduta accompagnandola a fettine di pane tostate o crostini fritti nel burro.

Provate anche il [pollo alla valdostana](#), un'altra gustosa specialità regionale!

NOTE

Secondo un'altra versione di questa ricetta, per ottenere dell'ottima fonduta, è importante lasciare riposare la fontina, completamente coperta di latte, per almeno sei ore; poi si farà sciogliere circa un etto di burro nel recipiente che si utilizzerà per la cottura e, quando il burro sarà sciolto, si aggiungerà la fontina con circa metà del latte.