

SECONDI PIATTI

La fonduta

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

250 g di fontina a dadini
200 ml di latte
4 tuorli d'uovo
25 g di burro
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola mettete i dadini di fontina, versate il latte e lasciate riposare almeno un'ora.

Ora, sul fuoco basso ponete un tegame più ampio con 3 dita di acqua; qui dentro, a bagno maria, ponete la casseruola e cucinate la salsa, aggiungendo i tuorli d'uovo ed il burro. Regolate di sale e pepe, quindi mescolate di continuo fino ad ottenere una crema morbida. Da servire calda.