

ANTIPASTI E SNACK

Fondutine ingabbiate al bacon

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

100 g di fontina dura

50 g di latte

1 tuorlo

10 g di burro

bacon q.b.

noce moscata q.b.

parmigiano q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete il formaggio e tagliatelo a fettine. Mettetelo in una ciotola con il latte per almeno un'ora.

Sciogliete il burro in un pentolino a bagnomaria, passato il tempo necessario aggiungete il formaggio sgocciolato e due cucchiari di latte.



- 2 Mescolate continuamente per circa 10 minuti, poi aggiungete il tuorlo e mescolate velocemente.

Infine unite al composto la noce moscata grattugiata ed il parmigiano.



- 3 Nel frattempo togliete la parte grassa dal bacon e posizionatele dentro a dei pirottini.



4 Versate la fonduta dentro al bacon.



5 Infornate per circa 15 minuti in forno ben caldo.

Passato il tempo necessario, sfornateli e fate scolare l'eventuale grasso in eccesso.

Servite le fondutine tiepide.