

ANTIPASTI E SNACK

La Fondue

LUOGO: Europa / Italia

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



300GR DI FORMAGGIO TIPO "GRUYÈRE DOLCE" 300 GR DI "VACHERIN", 2 DL DI VINO BIANCO, (NON CONOSCENDO I VOSTRI VINI, DIREI UN BUON VINO MEZZO SECCO), 2-3 SPICCHI DI AGLIO, 1 CC DI FECOLA, PEPE (QUANTO BASTA), 1/2 DL DI KIRCH (IL KIRCH È

l'acquavite di ciliegio)

Noce moscata (in polvere)

600-700gr di pane non toppo fresco spezzettato.

PREPARAZIONE

1 Grattugiare grossolanamente i due formaggi e lasciarli da parte.

Tagliate in due uno spicchio d'aglio, prendete la Pentola di coccio (tegamino del kit a "Fonduta"), e strofinare tutto l'interno del tegamino con l'aglio.

Versare nel tegamino 2dl di vino bianco (si conta 1/2 dl di vino per persona circa).

Portare il tegamino su una fonte calda, quando il vino incomincia a riscaldarsi versate il formaggio e la fecola prendendo cura di mescolare delicatamente affinché il formaggio diventi cremoso.(ATTENZIONE non fare mai bollire forte).

Se la fonduta vi sembra molto densa, aggiungere un pò di vino, rimescolando sempre delicatamente fino a farla diventare bella cremosa.

Aggiungervi il pepe macinato un pizzico di noce moscata e l'aglio finemente tritato e mescolare, portare la pentola di coccio sulla fiammetta (kit per fonduta) non fate bollire troppo e, buon appetitoooooooooo a tutti.Qui da noi si usa bere con la fonduta del vino bianco o del thé, c'è chi usa aggiungere nella fonduta 1/2 dl. circa di kirch per far esaltare il gusto, spezzettare finemente l'aglio (per coloro che lo amano!!!) una volta che avete inzuppato il pane nella fonduta aggiungono un pò di aglio o del pepe macinato.

2 C'è chi....come mè!!! mette in un piccolo bicchiere, del kirch e inzuppa il pane dentro per poi andare a inzupparlo nella fonduta. Voilà!!! spero di non aver dimenticato niente augurando a tutti coloro che vorranno realizzare questa ricetta, una felice serata tra commensali ben amati ciao a tutti.