



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Fonduta



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **una pentola per fonduta**

### **Ingredienti**

- 200 gr. di fontina valdostana
- 10 gr. di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 100 ml. di latte
- pane

## **Preparazione Fonduta**

### **Passo 1.**

Tagliate la fontina a cubetti e lasciatela immersa nel latte per circa un'ora.

### **Passo 2.**

Sciogliete il burro nell'apposita padella per fonduta e aggiungete il latte con la fontina.

### **Passo 3.**

La cottura va effettuata a fuoco lento, amalgamando bene.

### **Passo 4.**

Quando il formaggio risulta sciolto, unite le uova, continuando a mescolare in modo delicato.

### **Passo 5.**

Servite bollente con dei crostini di pane tostato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)