



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

Fonduta valdostana



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

15 minuti più 5-8 ore di infusione della fontina Tempo

Attrezzatura : **terrina, casseruola**

Ingredienti

- 400 g di fontina
- 40 g di burro
- latte
- crostini di pane
- 4 tuorli
- pepe bianco

Preparazione Fonduta valdostana

Passo 1.

Tagliate le fontina a dadini, ponetela in una terrina e ricoprite il formaggio di latte.

Passo 2.

Lasciate in infusione per 5 ore (o tutta la notte).

Passo 3.

Fondete il burro in una casseruola aggiungete il formaggio sgocciolato e un po' di latte.

Passo 4.

Fate sciogliere la fontina a bagnomaria fino a quando sarà omogenea e filante.

Passo 5.

Togliete dal fuoco e aggiungete uno alla volta i tuorli, aggiungendo il successivo quando il precedente è ben assorbito.

Passo 6.

Aggiungete il pepe bianco.

Passo 7.

Servite in ciotoline con dei crostini di pane.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)