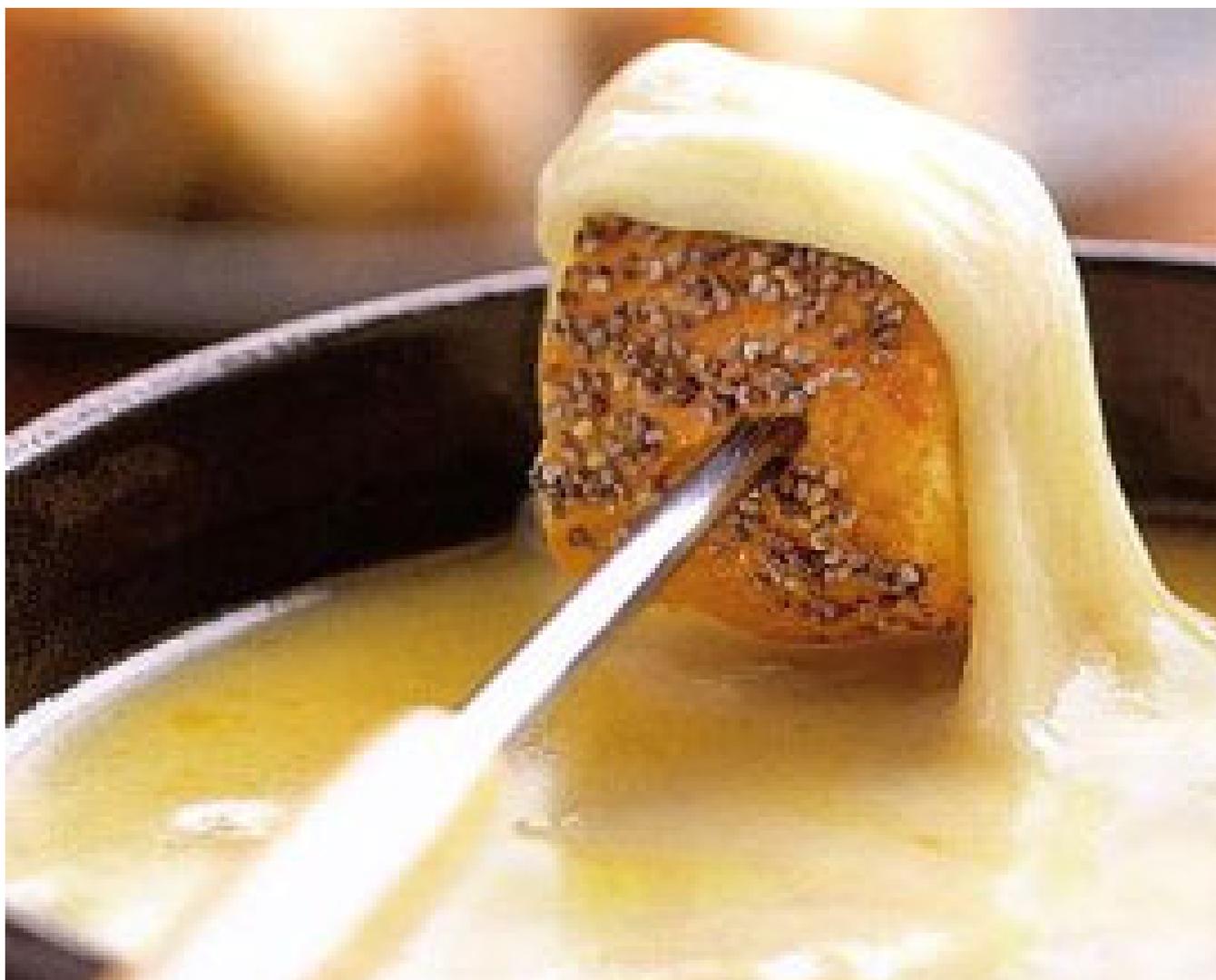




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **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>)