

FONDUTA ALLA PIEMONTESE

Ultimo aggiornamento Venerdì 10 Luglio 2020 10:45

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di fontina, 40 gr di burro, 2 dl di latte, 4 tuorli, sale.

Tagliare la fontina a pezzetti e lasciarla nel latte per 3 ore, trasferire il formaggio ben sgocciolato nel burro sciolto. Mescolare bene a caldo finché il composto diventi cremoso e non faccia più fili, a questo punto unire le uova e il sale. Servire calda con crostini di pane.