

Ingredienti (per 4 persone)

200 gr. di Raschera Dop

2 tuorli d'uovo

8 cl. di latte

20 gr. di burro

Tagliare il formaggio a dadini piccolissimi e porlo in un polsonetto con latte in modo che si ammorbida, lasciarvelo per un paio d'ore. Aggiungere il burro e scioglierlo a bagnomaria, mescolare dal basso verso l'alto. Incorporare i tuorli e lasciare addensare, senza interrompere la mescolatura. La fonduta sarà pronta quando avrà assunto una consistenza cremosa e vellutata. La fonduta può essere servita con crostini o abbinata a sformati, con verdure lessate e primi piatti, oppure in altri abbinamenti culinari.