

FONDUTA ALLA SAVOIARDA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di formaggio groviera,
- 4 bicchieri di vino bianco secco,
- 1 cucchiaino di fecola di patate,
- 1 bicchierino di kirsch,
- pancarrè,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Strofinare con uno spicchio d'aglio l'interno di una pentola di terracotta o quella dell'apposito servizio da fonduta. Dopo aver privato la groviera della crosta, tagliatela a cubetti, raccoglieteli nella pentola profumata all'aglio, coprite con il vino e lasciate riposare 3 ore.

In una tazzina amalgamate la fecola con il Kirsch.

Ponete il recipiente con il formaggio sul fuoco e fate scaldare a calore moderato mescolando in continuazione.

Quando il formaggio è del tutto sciolto, incorporatevi lentamente il composto fecola-Kirsch e mescolate ancora sino a ottenere una omogenea crema vellutata di media densità.

Prima di ritirare il recipiente regolate con moderazione il sale e il pepe.

Servite subito la fonduta in tegamini tenuti in caldo con dadini o con triangolini di pane leggermente tostato.