FONDUTA ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di formaggio fontina valdostana,
- 4 tuorli d'uovo,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 bicchiere di latte.

Mettete in una casseruola 450 g di fontina valdostana a temperatura ambiente, un cucchiaio di farina, mescolate ed aggiungete un bicchiere di latte freddo.
Lasciate riposare un po' poi mettete il preparato su fuoco normale, mescolando sempre con un cucchiaio; portate a cottura facendo attenzione che la fontina non bolla.
Quando la fontina sarà sciolta, togliete la pentola dal fuoco e frullando con un frustino, aggiungete 4 tuorli d'uovo.
Rimettete il composto sul fuoco e continuate a mescolare in modo che le uova cuociano con la fontina.
Non appena la fonduta sarà diventata vellutata, servirla in piatti molto caldi, accompagnandola con fettine di pane rosolate nel burro.