

FONDUTA RANIERI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di ricotta di pecora,
- 100 g di formaggio pecorino freschissimo,
- 100 g di formaggio pecorino semistagionato grattugiato,
- 100 g di formaggio scamorza fresca,
- 3 uova,
- 1 pizzico di cannella,
- 100 g di burro,
- 2 cucchiai di farina,
- 200 g di latte,
- sale,
- pepe.

Tritare bene tutti i formaggi.

Mettere a fuoco (a bagnomaria) il burro (un cucchiaio) con due cucchiai di farina.

Far sciogliere, aggiungere un po' di latte.

Quando comincia ad addensarsi (come nella besciamella) aggiungere tutto il latte, far prendere il bollore e versare il formaggio.

Girare col cucchiaio di legno (il fuoco deve essere molto basso).

Quando il composto comincia a filare, alzare la fiamma e mescolare molto vivacemente.

Aggiungere uno dopo l'altro i tuorli (lasciare un po' di tempo tra un tuorlo e l'altro) e un po' di pepe.

Risulterà una crema un po' granulata.

Servire con tartufi di Ateleta (a piacere, insieme al pepe, aggiungere la cannella).