CROSTINI CON FONDUTA

Ingredienti per 4 persone:

Per la fonduta:

- 300 g di fontina valdostana,
- un bicchiere di latte,
- sale,
- 50 g di burro,
- 3 tuorli,
- un tartufo.

Per i crostini:

- pane a cassetta da cui poter ricavare sedici fette,
- 150 g di burro.

Per prima cosa predisponete la fontina per la fonduta: privatela della crosta, tagliatela a dadini e mettetela in una casseruola di smalto (o anche in una ciotola); copritela con il latte, insaporitela con una presa di sale e lasciatela riposare, coperta, per 3 ore.
Poco prima che scada questo tempo, cominciate a preparare i crostini.
Tagliate il pane carré a fette alte circa un dito; poi con uno stampino tagliapasta rotondo ricavate da ogni fetta un disco.
Friggete i crostini, pochi alla volta, nel burro spumeggiante (non mettete il burro tutto insieme nella padella, ma aggiungetelo ogni volta che friggete), lasciandoli dorare da entrambe le parti; quindi distribuiteli in quattro casseruoline di terracotta da porzione, mettendoli leggermente sovrapposti, e teneteli in caldo nel forno (prima acceso e poi spento).
Ora ponete sulla fiamma una casseruola di smalto con il quantitativo di burro indicato per la fonduta.
Quando il condimento si sarà fuso, unitevi la fontina con tutto il suo latte.
Fate sciogliere il formaggio a fiamma bassissima (meglio ancora sarebbe a bagnomaria), mescolando continuamente con un cucchiaio di legno o sbattendo con una frustina, fino ad aver ottenuto una crema densa e omogenea.
Incorporate allora i 3 tuorli, amalgamando bene, poi levate dal fuoco; regolate di sale e, se volete, unite un buon pizzico di pepe bianco.
Versate la fonduta, ancora ben calda, sui crostini di pane caldi e affettatevi sopra una o più lamelle di tartufo (questo non è proprio indispensabile per la buona riuscita del piatto).
Servite subito, caldissimo.
Un antipasto squisito e inusuale: "Crostini con fonduta".