

FONDUTA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio fontina,
- 200 g di latte intero,
- 20 g di burro,
- 4 tuorli d'uovo,
- pane tostato in fettine,
- tartufo bianco d'alba.

Tagliare la fontina a dadini, coprirli di latte e far macerare 2 ore.

In un pentolino d'acciaio inox a fondo smussato sciogliere a bagnomaria il burro e unire la fontina mescolando metodicamente con una frusta finché il formaggio sarà filante.

Alzare la fiamma e mescolare sempre più rapidamente.

Amalgamare ad uno ad uno i tuorli e mescolare finché il formaggio sarà completamente fuso.

Se necessario, per raggiungere la giusta cremosità, aggiungere 1 tuorlo o 2.

Versare nei piatti, grattugiarvi il tartufo e rifinire con fette di pane tostato.