

PORRI CON FONDUTA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 porri
- 300 g di formaggio fontina
- 100 g di burro
- 15 cl latte
- 3 tuorli d'uovo
- noce moscata grattugiata
- sale
- pepe

Tagliate a piccoli pezzi la fontina e lasciatela a bagno nel latte per qualche ora (meglio ancora per una notte intera). Pulite i porri, privandoli della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure, e tagliateli a tronchetti. Sistemateli in una teglia, distribuiteli sopra 20 g di burro a fiocchetti, noce moscata grattugiata, sale e pepe a piacere e cuocete in forno caldo a 180 gradi per 50 minuti.

Preparate intanto la fonduta. Fate sciogliere il burro rimasto a bagnomaria, unite la fontina e il latte e cuocete a fuoco vivace finché gli ingredienti si saranno ben amalgamati. Aggiungete poi i tuorli, uno per volta, e proseguite la cottura per 5 minuti, sempre mescolando, in modo da ottenere un composto piuttosto denso. Regolate eventualmente di sale e pepate a piacere. Servite i porri caldi con la fonduta preparata.