Fonduta con pentolino di ghisa FONTIGNAC

FONDUTA SAVOIARDA (FRANCESE)

Preparazione della fonduta savoiarda

Ingredienti per 6 persone

400 GRAMMI [GRUYERE](http://www.salepepe.it/ingredienti/tipi-di-formaggio/gruyere/)

 300 GRAMMI BEAUFORT

 300 GRAMMI EMMENTAL

 2 SPICCHIO [AGLIO](http://www.salepepe.it/ingredienti/erbe-aromi-spezie/aglio/)

1 BOTTIGLIA [VINO BIANCO](http://www.salepepe.it/ingredienti/tipi-di-bibite/vino/)

1 BICCHIERI KIRSCH

 q.b. [NOCE MOSCATA](http://www.salepepe.it/ingredienti/tipi-di-frutta/noce/)

400 GRAMMI PANE

 q.b. [PEPE](http://www.salepepe.it/ingredienti/erbe-aromi-spezie/pepe/)

1) Strofinate l’interno di un tegame smaltato con gli spicchi d’aglio e fatevi scaldare 6 bicchieri di vino e il Kirsch, aggiungendo abbondante pepe e una grattata di noce moscata.

2) Tagliate a lamelle i formaggi e fateli sciogliere nel vino, mescolando continuamente, fino a ottenere una crema liscia. Se la fonduta risulta troppo spessa, aggiungete altro vino.

3) Riducete il pane a cubetti, tostateli in forno e serviteli con la fonduta tenendo il tegame in caldo sull’apposito fornellino.

FONDUTA ALLA VALDOSTANA con tartufo

400 g di fontina  
• 40 g di burro  
• 4 tuorli  
• 2 dl di latte  
• tartufo bianco  
• sale  
• [pepe](http://wiki.cucchiaio.it/wiki/pepe/) bianco  
• fettine di pane nero

Eliminate la crosta dalla fontina, tagliatela a fettine sottili, raccoglietele in una terrina,

versatevi il latte indicato (o anche di più perché il liquido deve ricoprire il formaggio) e fate riposare per un’ora. Senza sgocciolarla troppo ritirate la fontina dal latte e trasferitela in una casseruola a fondo spesso. Unite il burro  
  
freddo a pezzetti. Ponete il recipiente a bagnomaria e, sempre mescolando, lasciate fondere il formaggio. Dapprima si forma una massa compatta che poi si scioglierà lentamente. Quando il composto ha raggiunto una consistenza cremosa incorporatevi un tuorlo alla volta mescolando velocemente, quindi lasciatelo ancora a bagnomaria per 2-3 minuti in modo che il composto acquisti il suo tipico aspetto vellutato (a questo punto  
  
decidete se, per una più giusta consistenza, è il caso di aggiungere un po’ del latte dell’ammollo). Controllate il sale e insaporite con un solo pizzico di pepe, se dopo mettete i tartufi . In caso contrario potete abbondare.  
  
Ritirate, versate la fonduta nelle ciotole tenute in caldo, cospargete la superficie con lamelle sottili di tartufo e servitela con fette di pane nero tostate a parte. Meglio, se conservate calde avvolte in un tovagliolo.

La fondue come la fanno nella valle della Gruyère( senza uova):  
  
. preparare la miscela con formaggi Vacherin e Gruyère (in parti uguali) e fecola o maizena  
. cospargere la pentola (cocquelon) con uno spicchio di aglio, che volendo si può poi lasciare nell impasto  
. scaldare l'impasto a fuoco molto lento, aggiungendovi vino bianco (possibilmente del Canton Vaud), poco Kirsch e alcune gocce di limone  
. quando l'impasto è completamente fuso (attenzione ai grumi) spostarlo sull'apposito fornello  
  
La fondue si consuma immergendo pezzi di pane nel cocquelon; i bocconi possono essere conditi con pepe, paprica o altro e accompagnati da sottaceti. Si consiglia di bere vino bianco (lo stesso usato per la preparazione) o tè caldo.