

ANTIPASTI

Fonduta con tartufo bianco d'Alba

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

6 h

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 6 persone

Formaggio Fontina d'Aosta	200 g
Formaggio fontal	200 g
Latte	2 bicchieri
Tuorli d'uovo	5
Tartufo bianco d'Alba	

■ Preparazione

- 1 Tagliate la fontina d'Aosta e il fontal a dadini, disponeteli in una terrina e copriteli di latte. Lasciateli riposare per sei ore a temperatura ambiente.
- 2 Travasate il composto di formaggi e latte in una casseruola alta e stretta e ponetela sul bagnomaria caldo: aiutatevi col frustino a sciogliere le fontine.
- 3 Dopodichè aggiungete cinque rossi d'uovo e completate la cottura sempre rimestando.
- 4 Dopo qualche minuto la fonduta assumerà un aspetto cremoso e denso; è il momento di servirla caldissima entro ciotoline, coperta di lamine di tartufo bianco d'Alba.
- 5 La fonduta è un piatto che deve essere confezionato sul momento, poco prima di servirlo. Vino consigliato: Barolo d'annata.