

Fonduta Valdostana

La **fonduta valdostana** è un piatto tipico della Valle d'Aosta, che prevede di intingere crostini di pane in formaggio fuso posto all'interno di un apposito recipiente messo sopra una fonte di calore (di solito una candela), che lo mantiene in temperatura. Esistono allo scopo in commercio appositi set che comprendono anche ciotoline per i commensali e apposite forchettine.

Per gustare la **fonduta valdostana** ogni commensale deve avere a disposizione la sua forchetta da fonduta, che assomiglia molto ad uno spiedo, con la quale infilzare un pezzo di pane, o una piccola patata, che viene quindi immerso e girato qualche istante nel formaggio fuso prima di essere gustato.

Io vi consiglio di utilizzare pane raffermo, oppure pane tostato, per gustare la **fonduta valdostana**. Assorbe meglio il formaggio ed ha un sapore molto più gustoso.

Potete preparare la **fonduta valdostana** nella pentola del set che serve per servirla, se lo prevede, oppure nel bagnomaria o in una pentola dal fondo pesante e poi versarla nel recipiente che la terrà in caldo.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **525Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 200 g di Fontina Valdostana DOP
- 100 ml di latte
- 2 tuorli d'uova
- 20 g di burro
- Pepe o noce moscata per decorare

PREPARAZIONE

- Eliminare la crosta della fontina e affettarla sottilmente.
- Metterla in una ciotola e versare il latte.
- Coprire e lasciar riposare per almeno un'ora a temperatura ambiente. Se ne avete la possibilità, lasciare la fontina in ammollo nel latte anche per 4-5 ore.
- Se conservate le uova nel frigo, tiratele fuori in modo che siano a temperatura ambiente.
- Per preparare la fonduta secondo ricetta tradizionale servirebbe il bagnomaria. Se lo avete è meglio, in alternativa potete utilizzare una pentola dal fondo molto spesso su fiamma bassissima, oppure la pentola del set che userete per servirla, se lo prevede.
- Mettere nella pentola scelta il burro e il latte con la fontina.
- Portarla sul fuoco o sul bagnomaria e mescolare fintanto che il formaggio non si è ben fuso. Usare una frusta, o un cucchiaino di legno.
- Attenzione, il formaggio non deve mai bollire, segno che la fiamma è troppo alta. Se inizialmente tende ad ammassarsi tutto insieme è normale, aspettare pazientemente che fonda senza alzare la fiamma.
- Quando si è ottenuto un composto fuso e omogeneo, unire un tuorlo alla volta, amalgamando bene prima di aggiungere il successivo.
- Versare la fonduta nell'apposita casseruola sul fornello acceso e decorare con noce moscata grattugiata o pepe nero macinato al momento.
- Servire assieme a cubettoni di pane raffermo o abbrustolito e piccole patate lesse.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se vi piace l'aroma dell'aglio, se ne può utilizzare uno spicchio per sfregare il contenitore prima di metterci la fonduta e portarla in tavola. Si possono intingere, oltre al pane e alle patate, anche cubetti di polenta gratinata oppure verdure a vapore.