

Categoria: Vegetariana - Piatti Unici



Informazioni Generali



Preparazione:
140 min



Cottura:
40 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

La **fonduta** è una preparazione a base di **fontina** caratteristica della **zona Alpina** compresa tra la **Valle d'Aosta**, il **Piemonte**, la **Savoia** e la **Svizzera**.

In realtà, nonostante la piccola diatriba nata tra queste regioni, quella che è riuscita ad accaparrarsi la paternità della ricetta, è la **Valle d'Aosta**, visto che l'ingrediente principale nella preparazione della fonduta è proprio la **fontina valdostana DOP**. Naturalmente, ognuna di queste regioni propone una versione diversa della fonduta, con un formaggio diverso, tranne il **Piemonte** che ricalca completamente la ricetta Valdostana.

L'origine della fonduta, invece, non è molto chiara: secondo alcuni sarebbe nata a **Torino** ad opera dei Savoia, mentre secondo **Anthelme Brillat-Savarin** la fonduta sarebbe di ispirazione **svizzera**.

Pellegrino Artusi, nel suo ormai famosissimo libro di cucina, cita la fonduta facendola entrare di diritto nella classifica delle ricette più gustose d'Italia, definendola "**cicimperio**".

Non solo Pellegrino Artusi rimase colpito questa ricetta, ma anche **Giovanni Vialardi**, cuoco dei re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, che nel 1854 la inserì nel suo "**Trattato di cucina**".

Ingredienti

>> **Burro**

40 g



>> **Pepe**

bianco una spolverata



>> **Fontina**

400 g



>> **Uova**

4 tuorli



>> **Latte**

intero 250 g



Preparazione

Tagliate la **fontina** a fettine sottili e mettetela a bagno per almeno **2 ore** in una pentola con il **latte**.

Trascorse le due ore, mettete sul fuoco basso la pentola e, dopo aver aggiunto il **burro**, mescolate il tutto continuamente con una frusta metallica o un mestolo di legno, fino a che il formaggio non sia completamente fuso.

Aggiungete quindi, i **tuorli** d'uovo e continuate a cuocere mescolando per almeno altri **30 minuti** fino ad ottenere un composto omogeneo e abbastanza denso, ma non troppo.

Spegnete il fuoco e servite la fonduta nell'apposito contenitore con fornellino o, in alternativa, in un tegame di coccia precedentemente riscaldato in forno per fare sì che la fonduta si mantenga calda e quindi ancora ben densa.

Consiglio

Il primo consiglio, e sicuramente quello fondamentale, è di non fare mai bollire il **formaggio** durante la cottura, e quindi di mantenerlo sempre ad una temperatura di circa **60-70°**.

La fonduta, essendo un piatto non proprio leggerissimo, è un buonissimo **piatto unico**, ottimo per accompagnare **verdure** cotte, **carne** e **polenta**.

Inoltre, volendo, a cottura terminata potete aggiungere alla vostra ricetta una spolverata di **tartufo bianco** o **grigio**.

Curiosità

Nella tradizione **Piemontese**, questo piatto, si serve come **antipasto** caldo o come "**entrèe**" dopo il primo e prima delle carni.

