Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Fonduta di formaggio (alcolica)

Uova e latticini
Per utilizzare gli avanzi di formaggio a pasta semidura o a crosta fiorita, vino bianco e pane raffermo
Salse
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 6 porzioni:

- ca. 500 g di vari formaggi a pasta semidura o a crosta fiorita (per esempio Fontina, Asiago, Provolone, Emmental, Tilsiter, Gouda, Raclette, Camembert, Brie)
- ad lib. 1 spicchio d'aglio
- 250 – 300 ml di vino bianco o spumante secco
- 2 – 3 CT di acqua (o 2 CT di grappa, gin o simili, a seconda dei gusti)
- 2 – 3 cc di amido alimentare
- noce moscata, pepe
- da intingere:
- ad lib. pane, patate lesse, verdure ecc.

Preparazione:

Eliminate le eventuali croste dai formaggi. Grattugiate o tagliate finemente il formaggio e mescolatelo in una ciotola. Se desiderate, tagliate a metà lo spicchio d'aglio e strofinatelo sulla parte interna di una casseruola alta. Scaldate il vino o lo spumante nella casseruola, aggiungete poco a poco il formaggio e fatelo sciogliere lentamente, mescolando in continuazione con movimenti „a otto", in modo che non si attacchi. Quando la miscela giunge a leggera ebollizione, in una tazza mescolate l'amido alimentare con 2 cucchiai di acqua fredda (o in alternativa grappa o simili) fino a ottenere un composto omogeneo, incorporate quest'ultimo alla miscela di formaggio e lasciate bollire per breve tempo. Insaporite il tutto con noce moscata e pepe. Togliete la pentola dal

fornello e sistematela sulla tavola, sopra a uno scaldavivande, così da tenerla

calda; mescolate di tanto in tanto durante il pasto.

Conviene preparare precedentemente gli ingredienti da intingere. A tale proposito si addicono, ad esempio: cubetti di pane, fresco o raffermo e tostato, pezzetti di patate lesse (che resistono bene alla cottura), spicchi di mela, spicchi di pera, verdure sottaceto, verdure cotte al dente (ad es. fiori di cavolfiore o carote a rondelle), funghi champignon crudi o tagliati a metà e arrostiti. Questi bocconcini vanno infilzati sulle forchette (da fonduta se disponibili) e immersi nella fonduta di

formaggio calda.

* vegetariano se si utilizza spumante o vino chiarificato senza coadiuvanti tecnologici di origine animale, come la gelatina