

*Gli editoriali.*

## La ricetta della fonduta

Leggi la ricetta della fonduta, scopri quali sono gli ingredienti e i passaggi da seguire per ottenere un piatto perfetto per la stagione invernale!

**Tempo preparazione:** 35 minuti

**Difficoltà:** Media

4 persone

**Ingredienti:**

- 400 gr di Fontina Dop
- 400 gr di Latte intero
- 4 Tuorli
- 40 gr di Burro
- Pepe bianco q.b.



Uno dei piatti tipici della stagione invernale è la **fonduta di formaggio**: si tratta di un piatto delizioso in grado di riscaldare il corpo, oltre che di allietare ogni pranzo e ogni cena, sia per la sua bontà sia perché si tratta di un **piatto conviviale**, che si usa condividere con altre persone per stare in compagnia.

La ricetta della fonduta è tipica dei paesi alpini, ossia **Francia, Svizzera e Italia**: in ciascuno di essi viene preparata con diversi **tipi di formaggi** ma, di base, la procedura per fare la fonduta è sempre la stessa. Come suggerisce il nome, infatti, la fonduta, si ottiene **sciogliendo uno o più formaggi a pasta dura** in una specie di casseruola che viene poi messa al centro della tavola. La ricetta più diffusa nel territorio italiano è quella della **fonduta valdostana**. Vediamo come prepararla.

## Procedimento

1 – Come prima cosa, taglia la **fontina** a fettine sottili e poi mettila a bagno nel **latte** in una pirofila per farlo ammorbidire. Copri il recipiente con della pellicola trasparente e mettilo in frigo per circa 2 ore.

2 – Trascorso il tempo, scola il latte e tienilo da parte.

3 – Metti la fontina in una pentola antiaderente e falla sciogliere a **bagnomaria**, utilizzando una pentola con dell'acqua calda. La cottura dovrà durare all'incirca **30 minuti**.

4 – Unisci alla fontina i **tuorli**, uno alla volta, mescolando con una frusta per incorporarli bene.

5 – Aggiungi anche il **burro freddo** e continua a mescolare.

6 – Aggiungi poi il **latte**, ma lentamente e non necessariamente tutto: il dosaggio andrà regolato in base alla **densità della fonduta**, che non deve essere né troppo densa, né troppo liquida. Quando vedi che ha raggiunto la densità desiderata, sarà pronta e non servirà aggiungere altro latte. Ricorda che la fonduta non deve essere filante, ma **liscia e cremosa**.

7 – Come tocco finale, aggiungi una spolverata di **pepe bianco** e poi servi la fonduta possibilmente in **tegami di coccio**.

## Il kit per la fonduta di formaggi

La fonduta di formaggi può essere servita **suddivisa in porzioni** nei classici tegami di coccio, oppure può essere **messa a centrotavola** e **condivisa con gli altri commensali**, come è tradizione in molte zone dove questo piatto è tipico. Per fare questo, è necessario dotarsi di un **kit per fonduta**, composto da:

- un **piccolo fornello da tavolo** chiamato **réchaud** che serve per mantenere calda la fonduta una volta servita;
- un **tegame** chiamato **caquelon**, che ha il fondo spesso e può essere in ceramica, acciaio, rame o ghisa;
- delle **forchette da fonduta**, che sono dotate di due rebbi e hanno l'impugnatura più lunga per consentire ai commensali di intingere il pane nel formaggio fuso.

## I formaggi per la fonduta

La ricetta della fonduta valdostana prevede l'utilizzo della Fontina, formaggio tipico della regione. Questo piatto, però, può essere preparato con tanti altri tipi di formaggi. In **Francia**, ad esempio, si utilizzano soprattutto il **Mont d'Or**, il **Comté**, il **Camembert** e il

**Beaufort**; in **Svizzera**, invece, si utilizza molto l'**Emmentaler**. In questi due Paesi è molto diffusa anche la **fonduta di formaggi misti**, dove vengono sciolti insieme diversi formaggi per creare un mix di sapori unico. I francesi, ad esempio, amano mischiare Beaufort, Comté ed Emmentaler. Gli svizzeri, soprattutto nella zona tedesca, usano spesso mischiare Gruyère, Emmentaler e Sbrinz. Chi ama questo piatto, può sperimentare tante altre varianti utilizzando anche altri formaggi, in base ai propri gusti.

### **Come si mangia la fonduta al formaggio**

La fonduta è una ricetta gustosissima ma non proprio leggera, le porzioni dunque dovrebbero essere adeguate. Oltre che a centrotavola per condividerla con i commensali, può essere servita in vari modi, ad esempio come **antipasto in piccole terrine**, oppure come **piatto unico** in una porzione più abbondante, accompagnata da **verdure, patate lesse, funghi, carne o polenta**. Come anticipato, per gustare al meglio questa pietanza, tradizionalmente si usa **intingere dei pezzi di pane tostato** o dei **crostini** nel formaggio fuso, utilizzando le apposite forchette da fonduta.