

La fonduta di formaggio con il groviera, l'emmental e la fontina



di Rina Zamorra - 16/03/2016 09:34 | aggiornato 16/03/2016 09:39

La fonduta di formaggio svizzera non è una semplice crema. A renderla speciale è l'unione vino bianco e formaggi, tenuti in caldo nel recipiente con fornello.



La **fonduta di formaggio** è una delle ricette simbolo della cucina svizzera. In realtà, si tratta di un piatto molto diffuso anche in Italia, soprattutto in regioni come la Valle d'Aosta.

La buona riuscita della fondue, come la chiamerebbero gli svizzeri, dipende dai formaggi, dal tipo di pentola e dal fuoco. I formaggi devono essere a pasta morbida, la pentola a fondo spesso e il fuoco moderato/basso.

La **fontina**, per esempio, è un formaggio ideale per la fonduta. Il **groviera**, invece, è più adatto alle gratinatura in forno, ma se viene grattugiato si scioglie alla perfezione.

Un altro formaggio adatto alla fonduta è il comté, un formaggio francese di latte vaccino che è possibile comprare più o meno stagionato. Se non riesci a trovarlo, puoi sostituirlo tranquillamente con la fontina.

La fonduta si consuma calda mettendola al centro della tavola nel **caquelon**, una pentolina di terracotta o ceramica, riscaldata da un fornello.

Procurati tutti gli ingredienti e gli accessori giusti e comincia a scegliere i formaggi per la tua fonduta.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Piatti unici

Cottura

20 minuti

Dosi

6

Metodo di cottura

In tegame

Preparazione

20 minuti

Tempo totale

4 minuti

Ingredienti

Farina di granturco

1 cucchiaio

Aglio

1 spicchio

Fontina

250 gr

Noce moscata

1 pizzico

Pepe

1 pizzico

Vino bianco secco

450 ml

Emmental

250 gr

Groviera

250 gr

Sale

1 pizzico

Pane

6/8 fette

Preparazione

1. Grattugia il groviera, la fontina e l'emmental e mettili da parte.
2. **Metti la farina in una ciotola e versa due cucchiai di vino.** Mescola i due ingredienti con un cucchiaio di legno.
3. Taglia lo spicchio d'aglio a metà e strofina le pareti e il fondo della pentola. Versa il vino rimasto nella pentola e portalo ad ebollizione. Quando il vino forma le bolle, abbassa la fiamma
4. Aggiungi i formaggi uno alla volta. **Metti cioè prima il groviera e mescola fino a completo scioglimento.** Ripeti la stessa operazione prima con la fontina e poi con l'emmental.
5. Aggiungi la farina con il vino al composto e mescola fino a quando la fonduta non acquista una consistenza cremosa.

6. Tosta le fette di pane in forno e tagliale a dadini grossolani. Aggiusta la fonduta con sale, pepe e noce moscata e mettila al centro della tavola sul fornello. Per mangiarla basta infilzare i crostini di pane con una forchetta o con degli spiedoni e immergerli nella fonduta.

Vota la ricetta

