



# Fonduta al Tartufo



**INGREDIENTI:** 600 gr. di fontina valdostana, 1/2 litro di latte intero, 60 gr. di burro, 6 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di parmigiano, tartufo fresco bianco o nero o il nostro carpaccio di tartufo nero Tartufiamo.

**PREPARAZIONE:** Tagliate la fontina alcune ore prima a lamelle fini e bagnarle nel latte. Togliete il formaggio dal latte senza sgocciolarlo, mettetelo in un tegame possibilmente di coccio e aggiungete il burro, le uova, il parmigiano e a scelta anche della farina. Cuocete a bagno-maria o sulla fiamma con sopra una retina a bassa temperatura per circa 1h e 30 min. mescolando spesso di modo che la crema diventi omogenea senza grumi e senza fili. Grattugiate il tartufo, o adagiate le lamelle già tagliate del carpaccio Tartufiamo e servite con crostoni di pane casereccio abbrustolito.