



Bimby: Fonduta piemontese - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

200 gr. fontina valdostana, 2 tuorli, 30 gr. burro, 10 cl. Latte, sale, pepe  
Inserisci nel boccale la fontina: 4 secondi a velocità 5. Unisci il latte, il burro, il sale e il pepe, e cuoci per 4 minuti a temperatura 80 velocità 4. Con le lame in movimento, dal foro del coperchio, unisci i tuorli: 1 minuto a velocità 8. Travasa in una ciotola e servi con fettine di pane tostato e tartufi. à? ottima per accompagnare il riso Pilaf.

eCucinando.it