Fondue al formaggio by Mirko

scritto da Mirko Achermann | 29 Agosto 2022
Per 1 persona

Ingredienti:

- 250 gr miscela x fondue
- 50 gr di gorgonzola
- aglio, pepe, noce moscata a piacimento
- 1 C di succo di limone
- 1 C di Kirsch
- 1 c di bicarbonato

Preparazione:

Strofinare uno spicchio d'aglio sul fondo e sui bordi del caclon.

Aggiungere la miscela e il gorgonzola nel caclon e far sciogliere a fuco medio-basso il composto continuando a rimestarlo.

Pepare a grattugiare la noce moscata a piacimento (attenzione a non esagerare con la noce moscata)

Aggiungere un cucchiaio di Kirsch e un cucchiaino di bicarbonato.

Quando la fondue è diventata cremosa servirla.

Nel caso la fondue dovesse essere troppo liquida aggiungere un po' di maizena sciolta con un po' di vino bianco o di acqua, rimestandola finché non diventa più densa e cremosa.