Fondue al formaggio – naturale

scritto da Mirko Achermann | 21 Settembre 2022
Per 1 persona

Ingredienti:

220 grammi **a persona**:

- ½ Gruyère
- ¼ Vacherin,
- ¼ formaggio del posto
- 3 – 4 dl vino bianco (Fendant)
- Kirsch
- Pepe

Preparazione:

Affettare finemente uno spicchio d’aglio per persona.

Cuocere con il vino bianco (da 3 a 4dI).

Portare a ebollizione.

Aggiungere il formaggio rimestando.

Irrorare con un tappo di kirsch per 2 persone.

Dare una spolverata di pepe.