

Fondue al formaggio - pomodoro

scritto da Mirko Achermann | 16 Dicembre 2021

Per 1 persona

Ingredienti:

220 grammi **a persona:**

- ½ Gruyère
- ¼ Vacherin,
- ¼ formaggio del posto
- 150 - 200 gr pomodoro
- 1 - 2 dl vino bianco (Fendant)
- 4 - 5 patate
- Erbe provenzali
- Aglio
- Maggiorana

Preparazione:

Fare bollire 4 o 5 patate per persona.

Tenere in serbo.

Cuocere da 150 a 200 grammi (a seconda del gusto che si desidera ottenere) di pomodori sminuzzati in 1 o 2 dl di vino bianco.

Aggiungere delle erbe di Provenza, due spicchi d'aglio tagliati finemente e un po' di maggiorana.

Unire il formaggio rimestando.

Dare una spolverata di pepe.

Servire la fondue con un mestolo direttamente sulle patate nel piatto.