# 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.