Fondue al formaggio

scritto da Mirko Achermann | 29 Giugno 2022
Per 1 persona

Ingredienti:

- 250 gr miscela x fondue
- 1 dI vino bianco fendant
- aglio, pepe, noce moscata a piacimento
- 1 C maizena
- Kirsch

Preparazione:

Scaldare il vino con l'aglio,il pepe e la noce moscata.

Aggiungere la miscela e farla sciogliere a fuco medio-basso rimestandola.

Diluire la maizene nel kirsch (ev. aggiungera un po' d'acqua).

Versare adagio la maizena nella fondue finché diventa cremosa.

ATTENZIONE a non far bollira trogpo a lungo la fondue, se no c'è il rischio che il formaggio si separi formando un "blocco".
Se a disposizione aggiungere una punta di coltello di bicarbonato ciò la rende schiumosa