







MORBIDA
E GOLOSA CREMA
DI FORMAGGIO

Fonduta di taleggio alle nocciole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

TALEGGIO 300 g

LATTE 300 ml

FARINA DI NOCCIOLE 40 g

BURRO 20 g

FECOLA

NOCE MOSCATA

PEPE



STEMPERATE 1 cucchiaino di fecola con 1 cucchiaino di latte freddo. Scaldate il latte rimasto in un pentolino, toglietelo dal fuoco, aggiungete il taleggio tagliato a tocchetti e mescolate per iniziare a scioglierlo. Intanto, tostate la farina di nocciole in un padellino, mescolando per 2-3 minuti, finché sarà dorata.

RIMETTETE il pentolino sul fuoco e incorporate la fecola, spolverizzate con pepe e noce moscata grattugiata e proseguite la cottura a fiamma bassa, mescolando con un cucchiaino di legno con movimenti trasversali e mai circolari (perché la caseina potrebbe rapprendersi), fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporate il burro e la farina di nocciole e servite la salsa calda su **verdure, carni, risotti, tortini**, ecc.

Una salsa facilissima, ideale per insaporire i piatti invernali e da preparare in tante varianti: fontina e mandorle, gorgonzola e noci, Castelmagno e pinoli e tanti altri accostamenti, come suggerisce la fantasia.