



FONDUE SABOYARDE O DE FORMATGE

Es necessita el mateix fogonet que per fer la "Fondue Bourguigone".

Ingredients per a 4 persones:

- 800 grams de formatge emmental, gruyère i goudha a parts iguals.
- 102 grams d'all.
- 1 culleradeta de fècula.
- 4 gots de vi blanc sec de qualitat.
- Una copeta de kirsch.
- Pebre i nou moscada.
- Pa, una mica sec, tallat a daus.

Talleu els formatges a llesquetes petites i fines.

Amb els grans d'all fregueu bé l'olleta, hi tireu el vi i el poseu a escalfar.

Quan estigui ben calent hi aboqueu el formatge i ho remeneu contínuament amb una espàtula de fusta fins que sigui fos. Hi poseu pebre i una mica de nou moscada i la fècula disolta amb el kirseh. Ho remeneu una mica més i ja ho podeu servir a taula amb el fogonet d'alcohol.

Mentre es van sucant els trossets de pa dintre l'olleta, s'ha d'anar remenant amb l'espàtula, per evitar que es torri el fons.

PILAR FALGUERAS

**construccions
BUSQUETS**

C/. Madrenys, 27 - Tel. 47.31.08 - 17185 VILOBÍ D'ONYAR (Girona)