



Fondue savoyarde rețeta clasică

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	brânză Beaufort	400 g	brânză Emmental
300 g	brânză Tomme de Savoie	1 lingură	amidon de porumb
2 pahare	vin alb	20 ml	kirsch
1	cățel de usturoi		pâine de casă cu maia

Instructions

Începe prin a-ți alege cele mai bune ingrediente de care ai nevoie pentru un fondue savoyarde rețeta clasică. [Ia-ti cardul Selgros](#) și profită de toate avantajele magazinului de unde își fac cumpărăturile profesioniștii și pasionații de bunătațuri.

Pasul 1. Începe prin a tăia pâinea în cubulețe, astfel încât să se întărească puțin.

Pasul 2. Taie brânza bucățele sau rade-o.

Pasul 3. Dizolvă amidonul de porumb în rachiul de cireșe.

Pasul 4. Freacă vasul în care vei prepara fondue cu cățelul de usturoi.

Pasul 5. Pune vinul alb în vas și lasă-l la foc mediu până dă în clocot.

Pasul 6. Apoi redu focul la minimum și adaugă brânza puțin câte puțin, amestecând cu lingura de lemn continuu prin mișcări în forma cifrei opt.

Pasul 7. După ce brânza s-a topit, adaugă rachiul cu amidonul.

Pasul 8. Pune vasul de fondue pe un mic reșou – sau o altă sursă de căldură – în centrul mesei.

Pasul 9. Amestecă din când în când în fondue cu lingură de lemn.

Servește cu bucățile de pâine pregătite.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

