

FONDUTA FRITTA ALLA BELGA

Ingredienti per 8:

gr.300 fontina
lt.1 latte
n.3 tuorli
gr. 150 burro
gr.50 parmigiano
gr.150 farina bianca
qb sale

per panare all'inglese

pane grattugiato
uova
farina

Procedimento:

Preparare un roux, bagnare con il latte bollente.

Tagliare la fontina a cubetti piccoli, unirla alla b chamella densa e mescolare tenendo il fuoco al minimo fino a che la fontina   completamente fusa.

Togliere dal fuoco, unire i tuorli e il parmigiano grattugiato, mescolare rapidamente e versare in una teglia a bordi alti, precedentemente unta.

Mettere in abbattitore, quando   fredda e solidificata tagliare a dischi dal diametro di 4-5 cm, panarli all'inglese e friggerli in olio a 170 C.