

# CREMA DI PATATE DEL CONSORZIO ALTA VALLE BELBO, FONDUTA DI RASCHERA DI ALPEGGIO E TUORLO BIO

## **PER 6 PERSONE**

### **PER LA CREMA DI PATATE:**

GR 800 PATATE DEL CONSORZIO ALTA VALLE BELBO

GR 180 BURRO DI ALPEGGIO

GR 180 CREMA DI LATTE

### **PER LA FONDUTA:**

GR 150 RASCHERA NON STAGIONATA TAGLIATA A CUBETTI

GR 180 CREMA DI LATTE

N 3 ROSSI D'UOVO A PASTA GIALLA

SALE SE NECESSARIO

N 6 UOVA BIO A TEMPERATURA AMBIENTE

GR 80 TARTUFO BIANCO D'ALBA

## **PROCEDIMENTO**

### **PER LA CREMA DI PATATE:**

PELARE LE PATATE, TAGLIARLE A CUBETTONI, LESSARLE CON ABBONDANTE ACQUA E SALE

SCOLARE BENE LE PATATE LESSATE PRIVANDO LE DELL'ACQUA DI COTTURA

NEL BIMBY O IN UN FRULLATORE A BICCHIERE METTERE LE PATATE SCOLATE, AGGIUNGERE IL BURRO E LA CREMA DI LATTE. FRULLARE PER ALMENO 3 MINUTI, RISULTERÀ UN COMPOSTO MOLTO CREMOSO E OMOGENEO

LASCIARE A BAGNOMARIA

### **PER LA FONDUTA:**

PORTARE A EBOLLIZIONE LA CREMA DI LATTE, AGGIUNGERE LA RASCHERA, CON UNA FRUSTA S'EMPERARE BENE A FUOCO ALTO. SALARE SE NECESSARIO

AGGIUNGERE I ROSSI D'UOVO FUORI DAL FUOCO. LASCIARE A BAGNOMARIA

### **SERVIZIO:**

IN UNA COCOTTE O UN PIATTO A CAPPELLO BEN CALDO METTERE LA CREMA DI PATATE, IN CENTRO DELLA CREMA LA FONDUTA DI RASCHERA E IN CENTRO DELLA RASCHERA IL ROSSO D'UOVO BIO

SPOLVERATE CON IL TARTUFO BIANCO D'ALBA E MESCOLATE BENE PRIMA DI MANGIARE