



## FONDUTA DI FORMAGGIO CON TARTUFO BIANCO

Ricetta per 6 persone

- FORMAGGIO MORBIDO.....250gr
- TARTUFO INTERO BIANCO.....25 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.....qb

Mettere in una pirofila (o in un coccio di terracotta) il FORMAGGIO MORBIDO (stracchino, pecorino fresco, robiola,....oppure 250ml di panna da cucina) e farlo fondere in forno per 15 minuti a 160° (o in microonde per 2 minuti alla media potenza) o comunque finchè non sia completamente fuso.

A fusione completa, affettare con la mandolina il tartufo (in alternativa affettare a fette sottilissime con un coltello) e metterlo nel formaggio ancora caldo. Aggiungere un filo di OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

*Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia*