

# Suggerimenti per la preparazione della fondue

ESST  
SCHWEIZER  
KÄSE

MANGEZ  
DU FROMAGE  
SUISSE

MANGIA  
DEL FORMAGGIO  
SVIZZERO

## La fondue tende a separarsi

Ponete nuovamente il caquelon sulla fiamma e aggiungete un cucchiaino da tè di Maizena diluita in vino bianco e qualche goccia di succo di limone fresco.

Rimestate energicamente e lasciate cuocere brevemente.

## La fondue tende a diventare troppo liquida

Aumentate la fiamma del fornellino, aggiungete una piccola quantità di maizena diluita in vino o kirsch, altrimenti una manciata di formaggio grattugiato.

Rimestate.

## La fondue tende a diventare troppo densa

Aumentate la fiamma del fornellino e aggiungete una piccola quantità di vino bianco rimestando energicamente.

## I vostri ospiti ne vogliono ancora

Se avete ancora formaggio grattugiato, potete "allungare" la fondue in qualsiasi momento. Aumentate la fiamma del fornellino e aggiungete una piccola quantità di formaggio e di vino, rimestando energicamente. Se invece non avete più formaggio, portate in tavola con disinvolture il vostro fantastico dessert.

