

## Ingredienti per 2 persone

200g di corzetti liguri  
100 g di guanciale tagliato spesso  
1 cipolla media (possibilmente dorata)  
olio evo q.b  
timo q.b  
per la fonduta:  
150g di gruyère DOP  
200 ml di latte intero  
timo q.b

### **Procedimento:**

Per la fonduta: tagliate il gruyère a cubetti e fatelo sciogliere sul fuoco assieme al latte avendo cura di mescolarlo velocemente e frequentemente per evitare la formazione di grumi. Quando tutto si sarà sciolto unite il timo e mettete da parte.

Tagliate il guanciale a piccoli pezzetti e la cipolla a lamelle sottili. Fateli saltare in una padella con un poco di olio fino a che non sono croccanti e dorate.

Cuocete i corzetti al dente, scolateli tenendo l'acqua di cottura e saltateli nella padella insieme alla pancetta e alla cipolla. Se ce ne dovesse essere bisogno unite un po' di acqua di cottura per legare il tutto.

Se la fonduta si è solidificata troppo, ripassatela qualche minuto sul fuoco.

Posizionate la nel piatto e adagiatevi i corzetti.