

FONDUE DE QUEIJOS VARIADOS

INGREDIENTES

1 dente de alho
50 ml de vinho branco seco
400 g de emmental
200 g de roquefort
200 g de chaumes
100 ml de kirsh
pão torrado, sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Esfregue numa panela de fondue o dente de alho descascado.

Coloque o vinho e ponha em fogo baixo.

Assim que estiver quente, junte os queijos cortados em pedacinhos e mexa com uma colher de pau, até que ele se derreta completamente, mas sem deixar ferver.

Leve o fondue à mesa, na panela, e coloque-a sobre a lamparina com a chama não muito alta.

Sirva acompanhado com quadradinhos de pão torrado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16622-fondue-de-queijos-variados.html>