

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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