

FONDUE DE QUEIJO FRESCAL

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 dente de alho amassado
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) bem cheia de maisena
- 400 g de queijo frescal ralado
- 1 copo de requeijão
- Sal a gosto
- Noz moscada a gosto
- Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o alho na manteiga, sem deixar dourar.

Em um recipiente a parte, dissolva a maisena no leite.

Em seguida, acrescente na panela a xícara de leite já com a maisena dissolvida, e espere engrossar um pouquinho.

Acrescente o copo de requeijão e o queijo frescal ralado.

Acerte o sal e tempere a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16738-fondue-de-queijo-frescal.html>