

FONDUE DE GORGONZOLA DO PÃO ITALIANO

INGREDIENTES

Metade de 1 queijo gorgonzola

1 pote de requeijão

1/5 copo de leite ou creme de leite

1 pão italiano redondo grande

MODO DE PREPARO

Com uma faca, corte a tampa do pão italiano, na diagonal, de forma com que a tampa vire o cone — assim fica mais fácil de tirar sem destruir o pão.

Retire o miolo do pão e, se quiser, faça bolinhas com ele para poder comer com o fondue depois.

Em um refratário de vidro, coloque o queijo gorgonzola e o requeijão, e em seguida coloque no micro-ondas por aproximadamente 40 segundos, ou até derreter o queijo.

A mistura ficará espessa, e, por isso, acrescente o leite ou o creme de leite de forma que fique um creme.

Coloque dentro do pão e coloque a tampa que foi retirada.

Sirva-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16893-fondue-de-gorgonzola-do-pao-italiano.html>