

FONDUE DE QUEJO FÁCIL E ESPECIAL

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga

1 dente de alho pequeno picado

1 xícara de queijo mussarela ralado grosso

1 xícara de queijo parmesão ralado grosso

1 xícara de queijo provolone (retire a casca) ralado grosso

1 pote de 200 g de requeijão

1 caixa de 200 g de creme de leite

1/2 xícara de leite

1/3 xícara de vinho branco

1 colher (sopa) de maizena

MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, coloque a manteiga e o alho picado para dourar (cuidado para não torrar o alho).

Em seguida, adicione todos os queijos, inclusive o requeijão.

Ainda em fogo baixo, mexa até derreter todo o queijo.

Após derreter todo o queijo, adicione o creme de leite, o leite e o vinho branco, e mexa até formar uma mistura homogênea.

Dilua a maizena com um pouco de água e adicione na panela.

Em seguida, mexa até chegar em um ponto um pouco mais consistente.

Pronto, agora basta servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17236-fondue-de-queijo-facil-e-especial.html>