

FONDUE DE QUEIJO BÁSICO

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

150 g de gorgonzola

150 g de provolone

150 g de mussarela

2 copos de requeijão

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela antiaderente e coloque no fogo médio até levantar fervura e derreter os queijos mexendo sempre.

Transfira para a panela de fondue e sirva.

Caso prefira, pode substituir o creme de leite por 200 ml de leite, 1 colher (café) de amido de milho e 1 sachê de tempero pronto.

Ferva tudo e quando der uma leve encorpada, acrescente os queijos e o requeijão e mexa até dar o ponto.

Se quiser um fondue com um sabor mais defumado, diminua a quantidade de gorgonzola e aumente a quantidade de provolone ou vice versa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17896-fondue-de-queijo-basico.html>