

# FONDUE DE QUEIJO (A MELHOR RECEITA)

## INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 200 g queijo mussarela ralada
- 100 g de queijo provolone ralado
- 200 g de queijo gorgonzola picado

## MODO DE PREPARO

Aquecer em uma panela, o requeijão cremoso e o creme de leite, até borbulhar.

Misturar o queijo gorgonzola, até incorporar.

Adicionar o queijo mussarela e o queijo provolone.

Levar ao rechaud.

Sugestões para servir: pão italiano cortado em cubos, brócolis cozido no vapor ("al dente"), cubos de goiabada, cubos de presento, tomatinhos cereja, cogumelos tipo champignon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28444-fondue-de-queijo-a-melhor-receita.html>