

FONDUE DE QUEIJO (DELICIOSO)

INGREDIENTES

100 g de queijo prato

100 g de queijo mussarela

1 pote de cream chesse

2 col rasas de queijo gorgonzola

1 copo de queijo requeijão

1/2 caixinha de creme de leite

noz-moscada e sal a gosto

1 pão italiano redondo (para servir o fondué)

1 pão italiano médio cortado em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar todos os ingredientes em fogo médio.

Derreter todos os queijos até formar um creme cremoso.

Desligar o fogo e colocar o creme de leite. Se achar que o sabor do queijo ficou forte, pode colocar o restante do creme de leite.

Abrir a tampa de um pão italiano, tirar o miolo.

Colocar o creme de queijo dentro do pão e levar ao forno pra dar uma crocância ao pão.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32595-fondue-de-queijo-delicioso.html>