CREME 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

1 colher (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 cebola pequena ralada

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 lata de creme de leite

100 g de parmesão ralado

100 g de queijo prato em cubos

100 g de provolone em cubos

4 colheres de sopa de requeijão sabor cheddar

MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de trigo no leite e reserve.

Em uma panela grande derreta a margarina e frite a cebola até ficarem bem transparentes.

Adicione a farinha de trigo dissolvida no leite e mexa até engrossar.

Tempere com o orégano e a Pimenta-do-Reino.

Acrescente os queijos um a um, inclusive o requeijão e continue mexendo.

Desligue e coloque o creme de leite.

O creme ficará cremoso como um fondue. Se desejar menos cremoso, coloque mais leite. Alguns pedaços do provolone e queijo prato ficarão inteiros o que deixará o creme ainda mais saboroso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33321-creme-4-queijos.html