

# DELICIOSO FONDUE DE QUEIJOS

## INGREDIENTES

250 g de provolone

250 g de catupiry (não use marcas paralelas, compre o original)

250 g de gorgonzola

3 latas de creme de leite

pão cortado em fatias (pode escolher o pão que preferir, mas com o pão italiano fica bem melhor)

## MODO DE PREPARO

Corte os queijos em cubos pequenos, para que, ao colocar tudo na panela fique mais fácil derreter.

Coloque os três queijos inteiros cortados na panela e junto as 3 latas de creme de leite.

Não use uma panela muito pequena.

Não pare de mexer até cozinhar o creme de leite e o queijo derreter.

Depois de pronto, coloque numa panela de fondue e sirva com o pão cortado.

Fica uma delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33717-delicioso-fondue-de-queijos.html>