

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 delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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