

FONDUE DE QUEIJO CLÁSSICA

INGREDIENTES

PARA ACOMPANHAR:

Para acompanhar: bengala de pão italiano cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Rale os dois tipos de queijo em ralo bem grosso. Misture-os com a maisena e reserve.

Coloque o vinho branco, o suco de limão e o alho numa panela.

Leve ao fogo moderado e deixe ficar bem quente. Elimine o alho e, mantendo a chama baixa para que o líquido não ferva, vá adicionando a mistura de queijo aos punhados, mexendo sem parar em forma de oito para evitar que o fondue faça fios, até obter um creme macio e não muito grosso. Deve cobrir bem um garfo.

Retire do fogo, tempere com uma pitada de pimenta e uma de noz-moscada. Adicione o kirsch.

Misture bem e leve à mesa sobre o fogareiro, que também deverá ter a chama baixa para a fondue não grudar na panela.

Para comer a fondue de queijo, deve-se espetar um cubo de pão do lado da casca (para evitar que escape) e mergulhá-lo na panela, girando o garfo para que o pão fique completamente recoberto pelo creme de queijo. Lembre sempre de, com o pão espetado no garfo, mexer ao mesmo tempo o fundo da panela para manter a cremosidade da fondue.

Se, apesar disso, o creme ficar grosso demais, adicione algumas colheres de vinho quente até que obtenha a consistência desejada.

Para acompanhar, sirva o vinho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39023-fondue-de-queijo-classica.html>