

FONDUE DE FILÉ MIGNOM DO CARANDINA

INGREDIENTES

MOLHO 4 QUEIJOS:

Molho 4 queijos: 1 copo de requeijão
1 caixa de creme de leite
2 colheres de sopa de parmesão ralado
2 colheres de sopa de provolone ralado
1 colher de sopa de gorgonzola ralado

MOLHO DE CEBOLA:

Molho de Cebola: 1/2 Pacote de creme de cebola
1 caixa de creme de leite
1 colher de suco de limão

MODO DE PREPARO

FONDUE:

Fondue: Aqueça o óleo em uma panela normal, no fogão, quando estiver quente leve o óleo a panela de fondue e ascenda o reservatório abaixo para manter quente.

Espete um cubo de filé mignon em cada palito (próprio para fondue).

Leve ao óleo quente por aproximadamente 2 minutos ou até ficar dourado.

Tire do óleo, e leve ao molho de sua preferência.

MOLHO 4 QUEIJOS:

Molho 4 queijos: Leve ao fogo todos os ingredientes até que os queijos se incorporem

MOLHO DE CEBOLA:

Molho de Cebola: Bata os ingredientes no liquidificador.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43332-fondue-de-file-mignom-do-carandina.html>