CREME DE QUEIJO COM PÃO ITALIANO

INGREDIENTES

4 pães italianos de tamanho individual (aproximadamente 200 g)

1 pacote de preparo para fondue de queijo (400 g)

700 ml de leite

1 colher de amido de milho dissolvido em água

2 cubos de caldo de galinha

100 g de requeijão

Cebolinha picada para finalizar

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa de cada um dos pães e retire todo o miolo, cuidadosamente, para que a casca não fure. Reserve.

Em uma panela coloque o preparado para fondue e leve ao fogo. Adicione o leite, o requeijão, o amido de milho e o caldo de galinha.

Deixe ferver em fogo brando, mexendo sempre, por aproximadamente 5 minutos.

Retire do fogo e coloque a sopa dentro dos pães, polvilhe um pouco de cebolinha, tampe com a própria tampinha cortada do pão e leve ao forno preaquecido em 220°C por 15 minutos.

Retire do forno e sirva. Nesse inverno essa sopa é uma delicia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50071-creme-de-queijo-com-pao-italiano.html