FONDUE NO PÃO ITALIANO

INGREDIENTES

200 g gorgonzola picado

100 g parmesão ralado

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite – sem o soro

2 pães italiano "bolinha"

1 pão italiano filão

MODO DE PREPARO

Misture tudo numa panela e leve ao fogo baixo e mexendo sempre por cerca de 10 minutos.

Corte o pão italiano “bolinha” com uma faca, faça um quadrado em cima como se fosse uma tampa, tire esta tampa (reserve-a) e com a mão desmiole o pão por dentro (cuidado para não proporcionar furos tirando miolo demais, e se acontecer algum furo, utilize o miolo excedente e tampe).

Coloque o creme de queijo dentro do pão italiano “bolinha” e coloque a tampa e envolva o pão com papel alumínio.

Leve ao forno já aquecido por 45 minutos a 180ºC.

Geralmente um pão italiano “bolinha” grande dá pra 3 a 4 pessoas

Um filão de Pão Italiano deve ser partido em quadradinhos para servir nos espetos de Fondue

O pão ficará bem crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50096-fondue-no-pao-italiano.html