

FONDUE DE QUEIJO FÁCIL

INGREDIENTES

250 g de queijo gouda ralado fino

250 g de queijo cheddar ralado

1 dente de alho

1 e 1/2 xícara de vinho branco

1 colher (sopa) de farinha de trigo integral

1 pitada de noz-moscada ralada

sal e pimenta-do-reino

Para acompanhar

seleção de legumes crus

pão francês integral cortado em cubinhos

MODO DE PREPARO

Corte o dente de alho ao meio e esfregue cada metade no interior de uma panela com fundo grosso

Coloque o vinho na panela e esquite até começar a ferver

Coloque a farinha em um saquinho plástico, adicione os queijos ralados e agite bem

Diminua o fogo e junte lentamente essa mistura de farinha e queijo, sem parar de mexer

Adicione a noz

Cozinhe durante 10 minutos em fogo mais baixo possível, para misturar os sabores

Para servir, coloque o fondue em cambuquinhos individuais previamente aquecidas

Sirva imediatamente acompanhado de garfinhos compridos para mergulhar os legumes e os cubinhos de pão no fondue

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4023-fondue-de-queijo-facil.html>