



RECEITAS DA FIA

Fondue

www.receitasdafia.com/receitas/fondue

Que tal surpreender seu parceiro ou sua parceira no dia dos namorados ou até mesmo num dia frio. Fondue é um prato super romântico, além de ser uma ótima opção pra esquentar seu dia com muito sabor.

Fondue
Image not found or type

 25 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 lata de [creme de leite](#)
- 1 copo de [requeijão](#)
- 200 g de [muçarela](#) ralada
- 200 g de [provolone](#) ralado
- 200 g de [gorgonzola](#) picada

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o creme de leite com o requeijão em fogo médio até começar a borbulhar.
2. Adicione o queijo gorgonzola, abaixe o fogo e mexa até o gorgonzola incorporar bem à mistura.
3. Acrescente o queijo muçarela e depois o provolone.
4. Continue mexendo até que todos os queijos tenham derretido por completo, ficando uma mistura homogênea.
5. Transfira então para a panela de fondue.
6. Sirva com pães, torradas, presunto cortado em tirinhas, salame, linguiça fina frita, pedacinhos de legumes, frango e carne, entre outras opções.

www.receitasdafia.com