



Creme de queijos com croutons



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

CROUTONS

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Pão francês (amanhecido, cortado em cubos médios (1 cm))	5 unidades	250 g

CREME DE QUEIJOS

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2,5 L	2,5 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	150 g
Requeijão cremoso	1 xícara (chá)	200 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Queijo muçarela (em cubos)	2 xícaras (chá)	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Prepare os croutons: em um bowl pequeno, coloque o Azeite TERRANO™ e o Tempero SAZÓN® Profissional, misture e reserve.
2. Em uma GN, distribua os cubos de pão, regue com o azeite temperado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até dourarem.
3. Enquanto isso, prepare o creme de queijos: em uma panela grande, coloque 2 L do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl médio, coloque o restante do leite e o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar.
4. Acrescente o requeijão, o parmesão e metade da muçarela, e misture até derreter os queijos. Retire do fogo e adicione o restante da muçarela e a salsa. Misture e sirva em seguida, acompanhado dos croutons.