



Fondue de Queijo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	-	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Muçarela (ralada)	4 xícaras (chá)	420 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Vinho branco seco	3 colheres (sopa)	45 ml

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 750 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Acrescente a muçarela e o parmesão, e mexa por 3 minutos, ou até obter um creme liso. Adicione o vinho e misture. Retire do fogo e sirva em seguida.