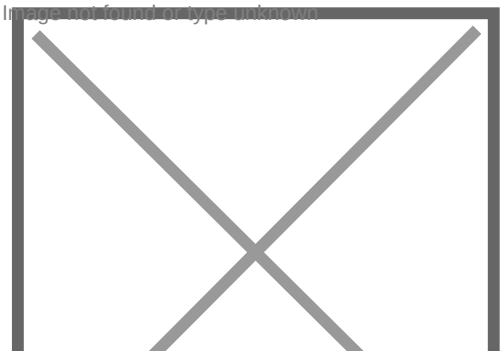

Molho Quatro Queijos

Rendimento
20 porções

Tempo de preparo
00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Leite	-	2 l
Muçarela (ralada)	3 xícaras (chá)	300 g
Queijo parmesão (ralado)	3 xícaras (chá)	300 g
Queijo provolone (ralado)	3 xícaras (chá)	300 g
Queijo gorgonzola (ralado)	3 xícaras (chá)	300 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, dilua o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® no leite e leve ao fogo médio até levantar fervura, mexendo de vez em quando.

2. Junte a muçarela, o parmesão, o provolone e o gorgonzola, e misture bem até derreterem. Retire do fogo e sirva em seguida.