



Fondue de Queijo Brie e Camembert

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) ou 500 ml de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 1 embalagem ou 125 gramas de Queijo Camembert Tirolez picado
- 1 embalagem ou 125 gramas de Queijo Brie Tirolez picado
- ¼ xícara (chá) ou 60 ml de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) ou 30 ml de leite
- 1 colher (sopa) ou 10 gramas de amido de milho
- Noz-moscada ralada a gosto
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de batata bolinha cozida
- 2 xícaras (chá) de cubos de pão italiano
- ½ xícara (chá) de cenoura baby cozida
- ½ xícara (chá) de aspargos cozido
- 1 xícara (chá) de tomate-cereja
- 1 xícara (chá) de couve-flor cozida

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Coloque o Creme de Leite Fresco Tirolez, os Queijos Camembert e Brie Tirolez picados e o vinho branco na panela de fondue.
- Misture bem e deixa aquecer.
- Enquanto isso, misture o leite e o amido de milho. Coloque na panela de fondue e misture bem.
- Deixe cozinhar por 10 minutos ou até que esteja derretido e encorpado.
- Tempere com noz-moscada e sal.
- Sirva em seguida com as batatas bolinhas, pão italiano, as cenouras baby, os aspargos, o tomate cereja e a couve-flor.