



Fondue suíço

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 dente de alho
- 1 embalagem de Fondue de Queijo Tirolez (400 g)
- 50 ml de vinho branco seco
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 baguetes de pão italiano amanhecidas, cortadas em cubos de 2 cm (800 g)

Modo de Preparo

Descasque o alho e corte-o ao meio. Raspe a parte interna de cada metade em um caquelon - panela específica para fondue - (20 cm de diâmetro), para que a panela fique com um leve aroma de alho.

Abra a embalagem da Fondue de Queijo Tirolez e despeje o conteúdo no caquelon.

Leve ao fogo médio, mexendo até que a fondue esteja quente e totalmente derretida.

Adicione o conhaque e tempere com noz-moscada e pimenta-do-reino moída.

Retire do fogo e leve para o suporte já montado na mesa com o réchaud aceso e é só aproveitar.