



# Macarrão ao molho de queijos: Fondue, Queijo Azul e Gouda

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:25

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 500 g de macarrão tipo espaguete
- 250 g de Fondue de Queijo Tirolez
- 50 ml de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 80 g de Queijo Azul Tirolez
- 80 g de Queijo Gouda Tirolez
- Queijo Parmesão Tirolez para finalização do prato
- Sal

## Modo de Preparo

Em uma espagueteira, ferva bastante água, coloque sal e cozinhe a massa, seguindo o tempo da embalagem.

Enquanto isso, prepare o molho. Em uma panela, aqueça a Fondue de Queijo Tirolez, acrescente o Creme de Leite Fresco Tirolez e finalize com o Queijo Azul Tirolez e o Queijo Gouda Tirolez.

Assim que o macarrão estiver no ponto, despeje-o na panela do molho.

Caso use outro tipo de massa, você pode finalizar no forno com o Queijo Parmesão Tirolez.

Dica da Chef: Para o seu prato ficar ainda mais saboroso, acrescente uma concha da água do macarrão e está pronto para servir.