



Molho de queijos com cerveja para acompanhar carnes

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 xícara de Queijo Reino Tirolez ralado
- 1 xícara de Queijo Prato Tirolez ralado
- 1 xícara de Requeijão Cremoso Tirolez
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 250 ml de cerveja
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de azeite
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Rale os queijos e misture-os em uma vasilha com o amido de milho. Em uma panela, refogue o alho no azeite e, assim que estiver levemente dourado, acrescente a cerveja.

Quando a cerveja ferver, junte a mistura de queijos ralados aos poucos, mexendo sempre até que derretam por completo.

Adicione o Requeijão Cremoso Tirolez e tempere com pimenta-do-reino. Sirva como acompanhamento para carnes no churrasco.