

# MASSA AO MOLHO TIPO FONDUE

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga  
2 dentes de alho (espremido)  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 litro de leite gelado  
1 colher (sobremesa) de açúcar  
1 pitada de noz-moscada (ralada na hora)  
Sal e páprica picante à gosto  
50g de queijo emmental (ralado)  
50g de queijo gruyere (ralado)  
80ml de whisky  
1 e 1/2 colher (sobremesa) de amido de milho  
500 g de massa da sua preferência

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, derreta a manteiga e frite o alho (sem dourar)  
Coloque o leite gelado de uma vez e, com a ajuda de um batedor de arame, misture bem, até levantar fervura  
Abaixe o fogo adicione o açúcar e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando  
Adicione o queijo emmental e gruyere e continue a mexer  
Tempere generosamente com noz  
Dissolva o amido no whisky e acrescente ao molho, e mexa até engrossar  
Cozinhe a massa de sua preferência, despeje o molho e sirva

Truque

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5865-massa-ao-molho-tipo-fondue.html>