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 açucar 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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