

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>