

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6777-massa-ao-molho-tipo-fondue.html>