



Fondue de queijo Limiano

por Família Araújo

INGREDIENTES

1 chávena de leite

1 colher sobremesa de farinha

1 embalagem de vaca que ri de 8 porções

1 requeijão pequeno

200g de queijo Limiano em Fatias

Fatias de pão de várias qualidades, tostas, palitos, etc ou Legumes crus (palitos de cenoura, aipo, pimento vermelho, amarelo, raminhos de couve flor, etc)

PREPARAÇÃO

Numa panela, dissolva a farinha no leite.

Em lume brando, junte o queijo fundido, o requeijão e o queijo Limiano, o sal e noz-moscada até ficar homogéneo.

Prepare os acompanhamentos cortados em pequenos pedaços e sirva com o fondue.