

Ingredientes

Biscoitos de polvilho

Uvas a gosto

Torradinhas

Pães a gosto

Fondue de queijo

1 dente de alho cortado ao meio

200 ml de vinho branco seco

250 gramas de queijo tipo emmenthal ralado

250 gramas de queijo tipo gruyère ralado

25 gramas de queijo tipo parmesão fresco ralado

3 colheres das de sopa de kirsch

1 colher das de chá de fécula de batata ou creme de arroz

Páprica picante, noz-moscada e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Esfregue as metades do dente de alho na panela que vai ser preparado a fondue. Leve a panela ao fogo baixo com o vinho e os queijos, misture constantemente até dissolver por completo os queijos. Dissolva a fécula de batata no kirsch e acrescente aos queijos derretido. Tempere a gosto com páprica, noz-moscada e pimenta a gosto. Sirva com os biscoitos de polvilho e acompanhamentos que desejar.