

Fondue Stefanello

Ingredientes

- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 copo de requeijão STEFANELLO
- 200g de queijo mussarela ralada STEFANELLO
- 200g de queijo provolone STEFANELLO picado em cubos
- 100g de queijo gorgonzola picado em cubos

Tempo de Preparo : 20 min.



Fácil



Preparo

1. **1** Primeiramente, coloque na panela o creme de leite e o requeijão.
2. **2** Mexa até ferver.
3. **3** Acrescente o queijo mussarela ralado Stefanello e mexa até derreter.
4. **4** Após, junte o queijo provolone Stefanello à mistura, mexendo também até derreter.
5. **5** Por fim, coloque o queijo gorgonzola picado, mexendo até derreter.
6. **6** É importante que os queijos sejam colocados nesta ordem!