

Constance Zahn

{ fondues }

No **15º Spicy Wedding Day**, o **chef Zé Maria Meira** ensinou três receitas gostosas : *fondue* de carne na cerveja, de queijo e de chocolate. Fazer um *fondue* em casa é uma maneira super fácil e simpática de receber os amigos. Aproveite o inverno chegando e experimente !

.....

Fondue de carne na cerveja

Ingredientes:

300 gr de filet mignon em fatias finas
110 gr de caldo de carne
1 bandeja de cogumelos paris (fresco ou em conserva)
1/2 maço de ervas
800 ml de cerveja escura
3 colheres de mel Karo ou açúcar mascavo

Para o molho Brie:

200 gr de queijo brie
100 ml de creme de leite
Noz moscada a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela (para *fondue*) coloque o mel ou o açúcar mascavo, junte as ervas e deixe caramelizar. Dissolva o caldo em pó de carne na cerveja e adicione ao caramelo. Deixe em fogo baixo.

Em uma frigideira coloque o creme de leite e o queijo brie cortado em cubos. Deixe-os cozinhar por 5 minutos. Em seguida, leve ao liquidificador e bata bem. Ajuste o sabor com a noz-moscada ralada. Coloque em uma panela para *fondue* menor.

Sirva o filet cortado em lâminas finas e intercalados com os cogumelos. Espete o seu filet e seu cogumelo e coloque para cozinhar no caldo de cerveja por 30 segundos. Depois passe no molho de queijo brie e delicie-se!

Constance Zahn

Fondue de queijo

Ingredientes:

200 gr de queijo emmenthal
200 gr de queijo gruyère
10 gr de maizena
200 ml de vinho branco
1 dente de alho

Modo de Preparo:

Passe o alho em volta de toda a panela de fondue. Coloque o queijo e a maizena já dissolvida com vinho. Em fogo baixo, mexa sem parar por 10 minutos. Leve à mesa (no réchaud da panela de fondue) e sirva com pão.

Fondue de chocolate

Ingredientes:

400 gr de chocolate
50 ml de licor
100 ml de creme de leite

Modo de Preparo:

Coloque tudo na panela de fondue, em fogo baixo, e mexa sem parar por 7 minutos.

Sirva com frutas e bolos.