

Como servir fondue sem complicar



Várias pessoas já confessaram que desistem diante da velha dúvida: quais os vinhos mais apropriados para servir? É permitido misturar na ocasião brancos e tintos?

Para poucos – mais importante que isso é lembrar que esse é um prato para reuniões íntimas, pois todos comem ao redor da panelinha no fogareiro. Ideal mesmo é um grupo de seis ou oito pessoas assim todos podem servir-se confortavelmente .migos

Há várias receitas de fondues, utilizando combinações diferentes de queijos e ingredientes como ervas, champignons ou outros condimentos. A base é uma mistura de pelo menos dois queijos fortes com um mais suave derretidos em uma panela.



Se você não se sente seguro para encarar a receita do começo ao fim, compre o pacote pronto: hoje há de várias marcas e quase todos muito saborosos. Aí, basta acrescentar o seu toque em casa: um dente de alho deixado para derreter junto, um pouco de leite se estiver com a consistência muito pastosa, um cálice de vinho branco e uma pitada de pimenta branca ou do reino moídas na hora. Pronto!

Crie o cenário: Se tiver lareira em casa, não hesite em usá-la. Já, se o frio for grande e você tiver fácil, distribua mantas leves entre os convidados. Valem também pashminas ou grandes cachecóis de lã. Nem todos vão usar mas é uma atenção que será notada.

Fondue de queijo – consiste em vários tipos de queijos derretidos com vinho branco e variações de temperos e ervas. Degusta-se com pão cortado em cubinhos e mergulhado na massa. Na hora de comer, se o pão insistir em ficar mergulhado na massa, é melhor não comprar essa briga. Deixe-o no fundo da

panela e pegue outro.

Opção Light – Acrescente tomate cereja, cenourinhas, brócolis, couve – flor... como alternativa para molhar no queijo.



Fondue de carne (ou *bourguignone*) – filé mignon cortado em cubinhos, cru e sem tempero. É mergulhado e frito no óleo fervente na panelinha. Os molhos podem ser escolhidos de acordo com a preferência de cada um.

Opções de molhos: mostarda, tártaro, chutneys, maionese ou iogurte com raiz-forte, molho inglês e até mesmo Ketchup. O correto é colocar pequenas porções de cada um em seu próprio prato (pratinhos de sobremesa, pois os maiores, são desnecessários).



Fondue de camarão – funciona como o de carne (inclusive no que se refere aos molhos) substituindo-a por camarões graúdos ou, pelo menos, médios.

Uma ressalva: por ter um sabor mais acentuado, não é aconselhável misturar fondue de camarão com queijo ou com a versão de carne.

Fondue de chocolate – como sobremesa, degustada com frutas fatiadas – uva, morango, kiwi, manga, etc. A dica é servir frutas mais consistentes pelo fato de serem mais firmes nos garfinhos. Assim, abacaxi, maçãs, bananas são bem vindas e podem fazer o contraponto com outras mais suaves ou cítricas.

Pratos e acessórios: pode usar os menores, mas se for servir o de carne, que inclui vários molhos use o raso que simplifica para acomodar garfinhos e vários acompanhamentos.

Vinho tinto ou branco? – com foundue bebe-se vinho. No Brasil a maioria consome com vinho tinto, mas lá fora é sempre com um bom vinho branco. Mas sempre mais seco tá? E, como diz um amigo sábio e bom vivant: “o melhor vinho é aquele que eu gosto de tomar” E viva a liberdade!

