

## Fondue de Queijo

**450** gramas queijo  
Gruyère  
**450** gramas queijo  
Emmenthal  
**300** mililitros vinho  
branco seco  
**1** cálice conhaque  
**1** colher de sopa  
maisena  
quanto basta noz  
moscada  
quanto basta pimenta do  
reino

Ralar os queijos, ou cortar em finas fatias. Colocar, em fogo baixo, 250ml do vinho branco, o queijo Gruyère e mexer até este principiar a derreter (começar a fundir). Mexer bastante. Colocar o queijo Emmenthal e mexer até derreter toda a mistura de queijos. Dissolver bem o restante da maisena no resto do vinho e colocar na fondue. Continuar mexendo. Adicionar o cálice de conhaque, noz moscada e pimenta do reino (a gosto).

Para o acompanhamento da Foundue: pão francês, pão italiano ou batatas bolinha cozidas por 7 minutos na panela de pressão (tempo marcado após o início da fervura).

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 2)