

«Frico (frittata di formaggio)»

FRIULI

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

200 g di formaggio fresco
100 g di formaggio stravecchio carnico
100 g di burro
1 cipolla
sale
pepe



Come Fare:

Tagliare il formaggio a fette sottili. Nella padella dei fritti rosolare lentamente il burro e la cipolla tagliata a fette sottili; cuocere adagio, senza che la cipolla prenda colore ma facendo in modo che rimanga bianca e morbida.

Aggiungere tutto il formaggio, sale (se lo stravecchio non è troppo piccante) e pepe. Lasciar cuocere il formaggio che, dopo essersi sciolto, diverrà come una frittata croccante; rivoltarlo e cuocerlo anche dall'altra parte.

Posarlo su carta assorbente: porre su un piatto e servire.