

Frico Carnico Con Patate E Cipolla

Si scalda il tegamino sopra la piastra e non a fuoco vivo. Quando ? ben caldo si inizia con patata e cipolla poi si aggiunge il formaggio fresco ed eventualmente le fette di mela. Si lascia sciogliere lentamente, con una forchetta si preme sopra il frico; lo si gira dall'altra parte e si elimina la parte grassa. Girare e rigirare per 10 min facendo attenzione che non diventi rosso. Se si modella sopra un bicchiere capovolto assumer? la forma di un cestino. Quando sar? freddo, se ? stato fatto bene, risulter? friabile.

Ingredienti

100 G Formaggio Montasio Fresco
Patate
Cipolla
Alcune Fette Mela (facoltativo)

Note

Preparazione: 30 minuti.