

Frico Con Le Patate

Questo ? una variante del tradizionale Frico, piatto di formaggio di malga fritto nel burro o strutto, che si pu? fare con aggiunta di gusti diversi, un po' come i vari tipi di pizza. Taglia le patate a dadini e falle friggere nel burro fuso (la nonna lo faceva con lo strutto), ma non farle diventare croccanti, anzi smuovile e schiacciale in modo che si sbriciolino. Quando vedi qualche crosticina dorata qua e l?, butta in padella il formaggio a dadini. Fallo sciogliere e rimescola: deve fare da collante al tutto! Lascia friggere a fuoco moderato, rivoltando con molta attenzione (semmai aiutati con un coperchio di pentola se non sai fare il 'salto'). Quando entrambe le facciate del disco sono ben dorate e rossastre e tendono al croccante, servi caldissimo con una grattata di pepe o noce moscata se piace. Buonissimo, ma un po' pi? indigesto, con poca cipolla e rosmarino in aggiunta alle patate nella fase di frittura delle suddette. Accompagnare con un vinaccio rosso robusto (benissimo la Barbera ma non quella d'Asti, troppo asprigna: meglio quella langarola, pi? nebioleggiante) e con (tassativo) la polenta avanzata dal giorno prima , tagliata a fette e abbrustolita , meglio se sulla piastra dello 'spolert' (la cucina a legna). Ai tempi dei nonni questo era un cibo tipico dei 'boscadors' (boscaioli); sazia facilmente e a lungo, e fa buon bere in compagnia.

Ingredienti

Formaggio Montasio Stagionato 8 Mesi
Patate A Pasta Farinosa
Burro
1 Grattata Pepe (o Noce Moscata)
Poca Cipolla (facoltativo)
Rosmarino (facoltativo)

Note

Preparazione: 60 minuti.