

SECONDI PIATTI

Frico

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1 Mettere in una padella il burro e la cipolla tagliata a fette sottili, rosolare per qualche istante mescolando di continuo per non fare colorare la cipolla, quando risulta morbida aggiungere il formaggio precedentemente tagliato a fette sottili, un pizzico di sale e di pepe.

Cuocere lentamente fino a quando il formaggio si scioglie, a questo punto voltare la frittata e cuocere bene anche l'altro lato, quando risulta cotto metterlo su un piatto ricoperto di carta assorbente e successivamente servire.