

SECONDI PIATTI

FRIULI VENEZIA GIULIA-Frico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 45 min



INGREDIENTI

PATATE A PASTA GIALLA pesate con la buccia - 700 gr
MONTASIO DOP stravecchio o stagionato - 100 gr
MONTASIO DOP fresco - 100 gr
MONTASIO DOP mezzano - 100 gr
CIPOLLE medie - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola
SALE GROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Pelate e tagliate a cubetti grandi le patate. Mettetele in una pentola con acqua, aggiungete un pugno di sale grosso e portate il tutto a ebollizione. Scolatele quando saranno cotte e schiacciatele grossolanamente con una forchetta. Mettetele da parte.
- 2 Tagliate tutti i formaggi Montasio a cubetti piccoli.
- 3 Affettate finemente la cipolla e rosolatela in una padella larga almeno 24 – 26 cm con 2 cucchiai d'olio. Quando la cipolla si sarà ammorbidita, aggiungete le patate e i

formaggi. Mantenete un fuoco medio e proseguite mescolando il tutto di tanto in tanto per almeno 15 minuti. Una volta che il formaggio si sarà sciolto, livellate la superficie e lasciate cuocere il frico a fuoco medio.

- 4 Far roteare in padella e rigirarlo con l'aiuto di un piatto. Dopo circa 30 minuti si sarà formata una crosticina più scura su entrambe i lati. A questo punto, spegnete il fuoco, trasferite il frico di patate su un piatto da portata e servitelo ben caldo.

VINO CONSIGLIATO

refosco del peduncolo rosso doc