

FRICO

Il frico è un piatto tradizionale della cucina friulana, si tratta di una specie di tortino a base di patate, cipolle e formaggio cotto in padella usando del burro. Il formaggio deve essere ovviamente l'eccellente Montasio, in parte giovane e in parte vecchio, che si produce appunto in questa terra.



Inizialmente questa ricetta era considerata un piatto povero perché preparata con gli avanzi di formaggio e patate. Esistono due versioni, la morbida che è la più diffusa, e la croccante. Il Frico morbido ricorda una frittata ed è fatto a base di formaggio Montasio, patate e pancetta. La versione croccante è molto sottile e gustosa.



Preparazione

Pelate le patate e affettatele sottilmente. Fate lo stesso con la cipolla. Fate fondere una noce di burro in una padella, unitevi le patate e la cipolla, salate e pepate e fate cuocere, mescolando di tanto in tanto.

Grattugiate i due tipi di Montasio. Quando le patate saranno cotte, spegnete, unitevi i formaggi e mescolate.

Fate fondere l'altra noce di burro in una padella e versateci il composto di patate e formaggio. Fate cuocere fino a quando il formaggio fonderà e si formerà una crosticina ai bordi.

Servite subito dividendo fra quattro piatti.