

## FRICO CARNICO

Ingredienti per 2 persone:

- 100 g di formaggio montasio stagionato 16 mesi.

Scalda il tegamino sopra la piastra e non a fuoco vivo.

Quando è ben caldo versa a pioggia 100 g di montasio stagionato almeno 16 mesi e lascialo sciogliere lentamente, con una forchetta premere sopra il frico giralo dall'altra parte ed elimina la parte grassa.

Gira e rigira per 10 min facendo attenzione che non diventi rosso.

Se lo modelli sopra un bicchiere capovolto assumerà la forma di un cestino.

Quando sarà freddo, se è stato fatto bene, risulterà friabile.