

FRICO CARNICO CON PATATE E CIPOLLA

Ingredienti per 2 persone:

- 100 g di formaggio montasio fresco,
- patate,
- cipolla,
- alcune fette di mela (facoltativo).

Si scalda il tegamino sopra la piastra e non a fuoco vivo.

Quando è ben caldo si inizia con patata e cipolla poi si aggiunge il formaggio fresco ed eventualmente le fette di mela. Si lascia sciogliere lentamente, con una forchetta si preme sopra il frico; lo si gira dall'altra parte e si elimina la parte grassa.

Girare e rigirare per 10 min facendo attenzione che non diventi rosso.

Se si modella sopra un bicchiere capovolto assumerà la forma di un cestino.

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