

Frico con patate e cipolle

Categoria: Saperi d'Italia - Friuli- Venezia Giulia



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
40 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

Il **frico**, è un antipasto (o secondo piatto) friulano, una sorta di **frittata di formaggio** originaria dei monti della **Carnia**, che consiste, di base, in una pietanza composta di patate e formaggio **Montasio** fuso, tagliati a fettine e disposti a strati (formaggio, patate, formaggio) in una padella coperta da un coperchio e lasciati fondere; il frico viene rigirato da ambo i lati fino a raggiungere una **bella doratura esterna**. **Laricetta base del frico** può venire arricchita da **pancetta (o speck), cipolle e uova**.



Ingredienti

>> Cipolle

1 media



>> Patate

4 piccole (circa 150 gr)



>> Montasio

(stagionato 3 mesi) 400 gr



>> Pepe

macinato q.b.



>> Pancetta

affumicata (o lardo) 150 gr



Preparazione



Mettete **arosolare** in una padella la **pancetta affumicata** tagliata a dadini, e la **cipolla**, tagliata a fettine sottili.

Sbucciate le **patate**, tagliatele a fettine (o grattugiatele grossolanamente) e aggiungetele in padella con gli altri ingredienti, insieme al **pepe**, **alsalee** ad un mestolo di **acqua calda**; coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco moderato per almeno **30 minuti**. Aggiungete poi il **formaggio** tagliato a fettine, ed amalgamate il tutto.

A questo punto mettete il **composto ottenuto** in una **padella antiaderente** e fate rosolare bene il frico da tutte e due le parti, fino a che si sarà formata una bella

crosticina dorata.

Ponete poi il frico su di un **piatto da portata**, tagliatelo in quattro fette **eservitelo immediatamente**.



Consiglio



Quando metterete il **frico a dorarsi in padella**, potrebbe capitare che si **formi dell'olio in eccesso**; prima di porlo sul piatto da portata e di tagliarlo, **scolatelo bene**, in modo che **non risulti eccessivamente untuoso**.

Per questa ricetta, l'ideale sarebbe usare **metà dose di montasio fresco e metà stagionato**.

Curiosita'

Esistono **due versioni del frico**: una **morbida**, ed una **croccante**. La prima assomiglia più ad una **frittata**, mentre la seconda è invece **molto sottile e friabile** e viene preparata con **formaggio Latteria o Montasio** grattugiato e farina di mais; con questa preparazione così plasmabile, vengono spesso **formati dei "cestini"** per contenere polenta, formaggio, ecc...



