

FRICO CON PATATE

Ingredienti

- sale
- una cipolla
- burro (30g)
- patate (200g)
- Montasio (400g)

Come si prepara

Tagliate la cipolla a fettine sottili e fatele dorare leggermente nel burro a fuoco dolce.

Aggiungete le patate tagliate a pezzettini, e, quando saranno cotte, unite il formaggio tagliato a fettine e, fate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.

Togliete dalla padella quando il "frico" sarà divenuto all'esterno rossiccio e croccante e servite subito.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	270 kcal 1130 kJ
-------------------	---------------------

Tags

antipasti caldi, fritti, formaggi, cucina regionale, Frico con patate, frico, patate, antipasti friulani