

Frico croccante

Uova e latticini

Per mangiare il formaggio in modo alternativo

Antipasti

Fonte: <https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/frico-croccante>

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio Montasio stagionato
- 200 g di formaggio Montasio fresco

Preparazione:

Friggere a fuoco vivo il formaggio grattugiato in una padella antiaderente nel proprio grasso, rigorosamente senza strutto, olio o burro.

Quando è dorato da un lato, girarlo e rosolarlo fino ad ottenere una sorta di frittata porosa e frolla.

Si può accompagnare con polenta morbida o arrostita.

Tempo di preparazione: ca. 5-10 minuti