



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frico (formaggio fritto)



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, forno, padellino antiaderente (20 cm di diametro), grattugia a fori larghi, paletta da cucina, carta assorbente**

Ingredienti

- 350 gr di montasio stagionato
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva

Preparazione Frico (formaggio fritto)

Passo 1.

Grattugiate il formaggio con una grattugia a fori larghi e raccoglietelo in una ciotola.

Passo 2.

Fate scaldare un padellino unto uniformemente con un cucchiaio d'olio (usate la carta assorbente per spalmare l'olio sul padellino), versatevi sopra un quarto del formaggio e distribuitelo uniformemente nel padellino.

Passo 3.

Fate cuocere fino a che il formaggio non sarà diventato un disco dorato, poi girate e fate cuocere dall'altra parte, procedete col restante formaggio unguendo ogni volta il padellino.

Passo 4.

Mentre procedete, tenete il formaggio cotto in forno spento ma preriscaldato a 180°C.

Passo 5.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)