



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

## **Frico con patate**



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**25 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

### **Ingredienti**

- 1/2 kg di patate
- 40 gr di burro
- 150 gr di formaggio fresco
- sale

## **Preparazione Frico con patate**

### **Passo 1.**

Sbucciate le patate.

### **Passo 2.**

Fatele a dadini e lessatele per 15 minuti.

### **Passo 3.**

Sgocciolatele e usate lo schiacciapatate.

### **Passo 4.**

In una padella fondete il burro e il formaggio.

### **Passo 5.**

Aggiungete il passato di patate e condite con sale e pepe.

### **Passo 6.**

Cuocete su entrambi i lati.

## Note

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