



(<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>)