



FRICO DI CARNIA

INGREDIENTI

g 600 di formaggio latteria vecchio • 1 cucchiaino di olio di oliva •

PREPARAZIONE

Grattare il formaggio. Prendere un tegamino antiaderente del diametro di cm 18/20 e scaldarlo possibilmente su piastra, non fiamma. Versarvi l'olio, che serve solamente per scaldare il tegamino; quando è ben fumante si versa il formaggio a pioggia, circa g 100 fino a coprire il fondo; appena si sarà sciolto, rigirarlo con una forchetta fino a quando si sarà dorato uniformemente. Raffreddato diventa friabile.

Ripetere il procedimento per ogni persona.

Servirlo con polenta fresca o grigliata.



VINI CONSIGLIATI

Merlot
Cabernet Sauvignon

