

Frico' in frittata

Ingredienti per 4 persone:

1 cipolla
200 gr.di formaggio Montasio
300 gr.di patate
6 uova
burro
Sale e pepe

Preparazione

Tagliate finemente la cipolla, versatela in una padella con una noce di burro, salate, coprite e iniziate la cottura a fuoco dolce.

A parte, pelate le patate e grattugiatele utilizzando i fori più larghi della grattugia. Aggiungetele alla cipolla in cottura, mescolate, coprite nuovamente con il coperchio e lasciate cuocere per 5-6 minuti a fiamma medio-bassa.

Nel frattempo, tagliate il Montasio a cubetti e sbattete le uova in un recipiente con un pizzico di sale e pepe. A questo punto, versate la cipolla e le patate calde nel composto d'uova, unendo anche il Montasio a cubetti.

Passate un cubetto di burro all'interno della stessa padella e versatevi il composto all'interno, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma medio-bassa per 3-4 minuti; una volta dorata girate la frittata e completatene la cottura sul secondo lato. Una volta pronto fatelo riposare prima di servirlo.