

# Frico, patate e pancetta

Ingredienti per 4 persone

120 gr. di montasio

120 gr. di pancetta affumicata in un solo pezzo

1 cipolla grande

1 patata grande

sale

pepe

Mettete in una pentola la patata, copritela di acqua fredda e portate a bollore, fate cuocere 20-30 minuti, secondo la dimensione e la stagionatura della patata. Eliminate la cotenna alla pancetta e riducetela a dadini. Sbucciate e tritate finemente la cipolla. Grattugiate con la mandolina a fori larghi il formaggio. Scolate la patata, sbucciatela e tagliatela a dadini. Versate in una larga padella la cipolla con 2 cucchiaini d'acqua e lasciatela appassire 2 minuti. Unite la pancetta, quando l'acqua sarà completamente asciugata, e fatela rosolare mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete i dadini di patate e mescolate bene gli ingredienti. Cospargete tutto con il formaggio grattugiato, mescolate e allargate bene la preparazione nella padella. Lasciate fondere il formaggio fino alla doratura da un lato. Voltate il tortino, facendolo scivolare su un piatto, e capovolgetelo nuovamente nella padella. Proseguite la cottura qualche minuto. Togliete dal fuoco e trasferire la preparazione su un piatto da portata. Servite il frico subito, ben caldo.