

FRICO CON LE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- formaggio montasio stagionato 8 mesi,
- patate a pasta farinosa,
- burro,
- 1 grattata di pepe (o noce moscata),
- poca cipolla (facoltativo),
- rosmarino (facoltativo).

Questo è una variante del tradizionale Frico, piatto di formaggio di malga fritto nel burro o strutto, che si può fare con aggiunta di gusti diversi, un po' come i vari tipi di pizza.

Taglia le patate a dadini e falle friggere nel burro fuso (la nonna lo faceva con lo strutto), ma non farle diventare croccanti, anzi smuovile e schiacciate in modo che si sbriciolino.

Quando vedi qualche crosticina dorata qua e là, butta in padella il formaggio a dadini.

Fallo sciogliere e rimescola: deve fare da collante al tutto! Lascia friggere a fuoco moderato, rivoltando con molta attenzione (semmai aiutati con un coperchio di pentola se non sai fare il 'salto').

Quando entrambe le facciate del disco sono ben dorate e rossastre e tendono al croccante, servi caldissimo con una grattata di pepe o noce moscata se piace.

Buonissimo, ma un po' più indigesto, con poca cipolla e rosmarino in aggiunta alle patate nella fase di frittura delle suddette.

Accompagnare con un vinaccio rosso robusto (benissimo la Barbera ma non quella d'Asti, troppo asprigna: meglio quella langarola, più nebioleggiante) e con (tassativo) la polenta avanzata dal giorno prima, tagliata a fette e abbrustolita, meglio se sulla piastra dello 'spolert' (la cucina a legna).

Ai tempi dei nonni questo era un cibo tipico dei 'boscadors' (boscaioli); sazia facilmente e a lungo, e fa buon bere in compagnia.