

FRICO DI PATATE CON CIPOLLA



CODICE	30137
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	180 g circa

Frico di patate e cipolla di Fabris

DESCRIZIONE	Frico friulano a base di patate e formaggio vaccino giovane con l'aggiunta di cipolla bianca tritata
ASPETTO	Tortino tondo a base di patate, formaggio e pezzetti di cipolla tritata
SAPORE	Crocante fuori e morbido dentro; dolce e saporito grazie alla presenza della cipolla che dona il suo contributo aromatico. Si tratta di una variante molto classica del più tradizionale frico
PRODUTTORE	Caseificio Fabris - Bertiolo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il produttore di questo frico intende valorizzare alcune produzioni locali della regione, dalla tradizionalità alla materia prima. Fabris non utilizza preparati: il formaggio vaccino giovane è prodotto da caseifici locali e le patate sono lavorate dal fresco e provengono da contadini della zona
CURIOSITÀ	Il frico di patate è una preparazione estremamente identitaria della regione Friuli Venezia Giulia, fatta di pochi ingredienti ma ricca di sapore e territorialità
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Scaldare il frico in una padella antiaderente senza olio fino al formarsi di una crosticina croccante, oppure in microonde per due minuti circa senza confezione