

LE RICETTE DEL DAVOST



FRICO CON PATATE

PROCEDIMENTO

PRENDERE ALCUNE VARIETA' DI FORMAGGI A PIACERE SECONDO IL GUSTO: FORMAGGIO LATTERIA FRESCO, FORMAGGIO A MEDIA STAGIONATURA TIPO LATTERIA 4/5 MESI ED UNO SAPORITO TIPO MONTASIO O LATTERIA VECCHIO.

USANDO COME BASE IL FORMAGGIO FRESCO UNIRE POI IL MEDIA STAGIONE PER 1/3 CIRCA E FORMAGGIO VECCHIO PER INSAPORIRE; AGGIUNGERE POI LE PATATE LESSE MACINATE O MEGLIO SE TAGLIATE A ROTELLINE SOTTILI, LESSATE E PASSATE AL BURRO.

A PIACERE AGGIUNGERE PEPE ED ERBA CIPOLLINA (CONSIGLIO COMUNQUE UNA SPRUZZATA DI PEPE BIANCO). PRENDERE IL COMPOSTO E METTERLO IN PADELLA ANTIADERENTE GIÀ CALDA, LASCIARLO FINO A FARE LA CROSTICINA BRUNA E POI GIRARLO.

PER CONSERVARLO IN FRIGORIFERO LASCIARE FONDERE IN FORNO A 100/130 GRADI E RITIRARE IN CONTENITORI ADEGUATI, FARE RAFFREDDARE E RIPORRE IN FRIGORIFERO. USARE ENTRO 4 GIORNI (IN CONGELATORE PER 1 MESE)

VARIANTI:

A PIACERE SI PUO' RIFINIRE CON ASPARAGI, FUNGHI O ERBETTE FRESCHE AROMATICHE (MELISSA, TIMO, TANACETO, SALVIA, ROSMARINO ECC. TUTTO BATTUTO, UNITO A SPINACI LESSI E IMPASTATO ASSIEME ALLA BASE).

BUON APPETITO!!!