

FRICO AUX POIRES



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingrédients pour 4/6 personnes

- 600 g de Montasio mezzano (demi-vieux) affiné 6 mois
- 2 poires Abate
- 1 pomme de terre à l'eau
- 2 tranches de pancetta fumée
- Un peu d'oignon
- Poivre noir
- 300 g de roquette

Descrizione:

Dans une poêle antiadhésive, dorez la pancetta hachée, puis ajoutez l'oignon émincé, le fromage et la pomme de terre découpés en morceaux. Lorsque le Montasio est fondu, ajoutez les poires pelées et hachées. Mélangez-le tout et faites cuire à feu doux comme si vous cuisiez une omelette, c'est-à-dire bien dorée des deux côtés. Servez coupé en quartiers sur un lit de roquette.