

Frico all'Ischitana

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 10'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Patate	100g
Provola affumicata	4-5 fette
Olio da frittura	q.b

Step 1: Pulire le patate e tagliarle a striscette piccole come se fossero carote per l'insalata._

Step 2: In una padella riscaldare l'olio da frittura e gettarci dentro le patate tritate per formare una superficie di altezza omogenea ma sottile (4-5mm)._

Step 3: Lasciar imbrunire il lato immerso nell'olio e incollare le patate, girare quando la solidità strutturale lo permette.

Step 4: Aggiungere le fette di provola sulle patate poco prima della fine della cottura e lasciarle sciogliere.