

Generalità		Frico	
Presentazione	<p>Frico</p> <p>È un "biscotto" di formaggio fritto, friabile e molto saporito, generalmente preparato in famiglia, in cucina, la cui origine si perde veramente nella notte dei tempi. Quella del "frico croccante" è solo una delle numerose versioni esistenti, ma ve ne sono moltissime altre nelle quali, al formaggio più o meno stagionato, vengono aggiunti altri ingredienti (cipolle, patate, mele, erbe aromatiche, ...). È un piatto antico che parla di sapori semplici e genuini, ottenuto mettendo a friggere in una padella di ferro calda e leggermente unta (o in un tegamino antiaderente) del formaggio grattugiato stagionato (Montasio, Latteria o Malga di 6-12 mesi). Il formato grattugiato, disposto in strato sottile ed uniforme fino a formare un disco pressoché circolare di diametro 10÷15 centimetri, verrà fritto su entrambe le facce. A cottura completata il "frico" si toglie dalla padella e si fa raffreddare su una carta assorbente da cucina. Ne risulta un "biscotto" di formaggio friabile e molto saporito. Viene preparato in cucina e, da qualche anno, anche nei laboratori di gastronomia. Non vi sono particolari indicazioni per la conservazione. È pronto in pochissimi minuti e si gusta con polenta e un bicchiere di buon vino friulano.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Provincia di Udine : tutto il territorio della provincia.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	n.a.	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>L'origine del "frico" si perde veramente nella notte dei tempi. La ricetta del frico "croccante" è solo una delle numerose versioni esistenti, ma ve ne sono moltissime, nelle quali al formaggio – più o meno stagionato – vengono aggiunti altri ingredienti, come cipolle, patate, mele, erbe aromatiche.</p> <p>La prima ricetta scritta, con il nome di "<i>Caso in patellecte</i>", si trova nel "<i>Libro de arte coquinaria</i>" di Maestro Martino, cuoco del Patriarca di Aquileia Lodovico Trevisan nella seconda metà del secolo XV: "<i>Piglia del caso (formaggio) grasso che non sia troppo vecchio né troppo salato...et tagliarai in fettolini... et habi delle patellecte (padellette) fatte a tale mistero...</i>".</p> <p>Nella tradizione della montagna, il "frico croccante", insieme alla polenta fredda (ben soda) era cibo tradizionale che i boscaioli potevano trasportare negli zaini.</p>		

Descrizione		Frico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Formaggio (Latteria o Montasio, stagionati 6÷12 mesi)	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	n.a.	
	Temper.Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	n.a.	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Forma	"a frittata", circolare, abbastanza regolare.	
	Facce	Abbastanza piane	
	Dimensioni (cm)	Ø 10÷25	
	Scalzo	Irregolare	
Dimensioni (cm)	1÷2		
Peso (Kg)	0,100÷0,300		

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Abbastanza liscia
	Colore	Giallo dorato intenso
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Abbastanza rigida e croccante
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo dorato
	Struttura	Abbastanza morbida e leggermente croccante
Odore / Aroma	Intensità	Medio-elevata, elevata
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Tostato, Lattico cotto, Speziato (se con aggiunta di pepe macinato)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Leggermente salato.
Sensazioni Trigeminale		Più o meno piccante (se con aggiunta di pepe macinato)
Struttura (in bocca)		Poco omogenea, friabile
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Prodotto grasso

Utilizzo		Frico
Utilizzo	In tavola	Molto utilizzato come appetizer. Come secondo piatto, accompagnato da polenta frita o da patate fritte
	In cucina	Nella ricetta possono essere aggiunti altri ingredienti (es. cipolle, patate, mele, erbe aromatiche, ...) per ottenere prodotti con diversi profili sensoriali.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi locali, di medio corpo, abbastanza caldi, di media aromaticità

Produzione		Frico				
Periodo di produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: • Formaggio • Sale • Pepe (eventuale)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	n.a.				
Preparazione	<p>Tradizionalmente viene preparato in una cucina.</p> <p>Si prende del formaggio stagionato (Montasio, latteria o malga) da 6÷12 mesi e lo si grattugia abbastanza grossolanamente.</p> <p>Si fa scaldare una padella di ferro leggermente unta (o un tegame antiaderente) e vi si sparge in uno strato abbastanza sottile ed uniforme una bella manciata di formaggio (a seconda delle dimensioni della padella e della quantità di formaggio, lo strato dovrà essere pressoché circolare con un diametro 10÷15 centimetri).</p> <p>Durante la cottura, con una paletta, si schiaccia il prodotto per far uscire il grasso in eccesso e, quando una faccia è dorata, si stacca il prodotto dal tegame (con cura per non romperlo) e lo si fa rosolare dall'altro lato.</p> <p>Togliere il prodotto dalla padella e farlo raffreddare su una carta assorbente da cucina per eliminare l'eccesso di grasso.</p> <p>Il risultato è un "biscotto fritto" di formaggio, ben tostato, leggermente croccante, friabile e molto saporito.</p>					

Stagionatura	Tempo	Si consuma appena prodotto.
	°C - UR%	Non vi sono particolari indicazioni per la conservazione. Recentemente, nei laboratori di gastronomia, se ne è iniziata la produzione su scala artigianale e, in questo caso, viene confezionato sottovuoto.