

# Fromage frit à la Frioulaine – au Carnico



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



Temps de cuisson  
15 minutes

## Ingrédients

200 g fromage maigre  
100 g [Carnico](#) sec râpé  
100 g beurre  
1 oignon  
sel, poivre

## Préparation

Emincez l'oignon et le fromage maigre. Dans une poêle à frire, rissalez légèrement l'oignon au beurre. Ajoutez le fromage émincé et le fromage sec râpé. Laissez frire le tout recto et verso, jusqu'à ce que le fromage devienne croquant, en le retournant comme une omelette. On peut ajouter des oeufs pour éviter la fonte du fromage dans le beurre en rissolant.