

Ricette a quadretti

Friulidoc@Udine - parte seconda



Non c'è niente da fare: il frico non è fotogenico. Però chi se ne importa, è troppo buono e io la foto la pubblico lo stesso! Questo, in particolare, è quello preparato dalla pro loco di Flaibano con tante erbe saporite che gli danno quel tocco in più che ci sta davvero bene.

E poi il prosciutto di Sauris (irrinunciabile, anche se lo avevo già assaggiato [qui](#)), la birra affumicata Zahre (idem), gli gnocchi con ragù di bufalo o fonduta di [formadi frant](#), i blecs e i [cjarsons](#), un tripudio di formaggi e le onnipresenti mele (io ho assaggiato le frittelle, lo strudel e pure il sorbetto!).

E poi i vini rossi, bianchi e da dessert: dal Friulano al Merlot, dallo Schioppettino al Ramandolo.

Tutto è questo è [Friulidoc](#), e molto di più, nella splendida cornice che è la cittadina di Udine.

Io quest'anno ho davvero scoperto il Friuli Venezia Giulia: ci sono mare, montagna e collina, si mangia bene, si beve meglio e i friulani, a dispetto di quanto si dica, sono davvero ospitali (a proposito ringrazio la mia amica Agnese che ci ha fatto da guida, portandoci nei chioschi migliori). Insomma io d'ora in poi le vacanze le farò in questa regione!

