

SECONDI PIATTI

Frittata con asparagi selvatici e cipollotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 8 uova
- 1 mazzetto di asparagi selvatici
- 2 porri
- 4 cucchiaini di pecorino grattugiato
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare gli asparagi, fateli raffreddare e tagliate le punte.



2 Tritare anche i porri.



3 In una ciotola mettete le uova, il pecorino e il sale.



4 Mescolare bene.



5 Unite i porri e gli asparagi.



6 E mescolare.



7 In una padella mettete l'olio.



8 Fate scaldare e aggiungete la frittata.



9 Girate aiutandovi con un piatto.



10 Servite ben calda.



11 Ma prima passate un foglio di carta assorbente per togliere l'unto.

