

SECONDI PIATTI

# Frittata di 30 uova della Mattina di Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

- 500 g di punte di asparagi
- 200 g di salsiccia fresca sbriciolata
- 30 uova
- 200 g di formaggio
- sale q.b.
- olio extravergine d'oliva
- 1 pizza bianca

## PREPARAZIONE

- 1 Sbollentare in acqua le punte d'asparagi. Preparare un battuto utilizzando le 30 uova e aggiungendovi formaggio, sale e salsiccia sbriciolata; unire le punte degli asparagi sminuzzate e cuocere la frittata in una capiente padella antiaderente.  
Servire sulla pizza rustica bianca. Si mangia la mattina di Pasqua.