

SECONDI PIATTI

Frittata di asparagi selvatici

di: *cricremo*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

UOVA 8

ASPARAGI SELVATICI 300 gr

GRANA PADANO 5-6 cucchiari -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

poco -

PREPARAZIONE



2 Lavate bene gli asparagi e fateli sbollentare in acqua salata.



3 Tritare grossolanamente con la mezzaluna e metteteli in una ciotola.

Aggiungete le uova e mescolare bene con la forchetta.

Aggiungete poi il grana e amalgamare bene il tutto.



4 In una padella mettete l'olio, fatelo scaldare quindi versate il composto.

Fate cuocere la frittata da entrambi i lati e servite.



