

SECONDI PIATTI

Frittata di asparagi selvatici

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.



