

## La frittata di asparagi

Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Luglio 2018 14:35

---

Ingredienti per 4 persone :

\* gr. 800 di asparagi piuttosto sottili

\* 8 uova

\* 1 spicchio di aglio

\* pangrattato

\* gr. 50 di burro

\* olio

\* 3 cucchiaini di grana grattugiato

\* prezzemolo

\* sale e pepe

Lessare gli asparagi, toglierne le punte e un po' della parte verde superiore e farle insaporire 5 minuti in un tegame con il burro, il sale e il pepe.

Togliere gli asparagi dal tegame (mettendoli in una larga scodella), al loro posto far insaporire per pochi minuti l'aglio con poco prezzemolo tritati insieme e un cucchiaino di pangrattato, salare e lasciar raffreddare.

Sbattere bene, intanto, le uova in un altro recipiente, versarle nella scodella con gli asparagi e gli altri ingredienti della salsina e far cuocere per 2 minuti questo composto nella padella, dove già sono stati fatti scaldare 3 cucchiaini d'olio.

Rivoltare poi la frittata dall'altra parte e cuocere ancora per 3 minuti.