FRITTATA DI RISO AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 120g. di riso,
- 300g. di asparagi surgelati,
- 100g. di speck in una sola fetta,
- 40g. di grana grattugiato,
- brodo vegetale,
- un piccola cipolla,
- 60g. di burro,
- sale e pepe.

Fate scongelare gli asparagi, tagliateli poi a tocchetti regolari e rosolateli in una casseruola con la cipolla tritata e mondata, 50g. di burro e lo speck tagliato a listarelle.
Unite quindi il riso, lasciatelo tostare per qualche istante, poi bagnatelo con un mestolo di brodo caldo e portatelo a cottura tenendolo al dente, unendo man mano dell'altro brodo.
Regolate di sale e pepate a piacere, quindi trasferite il risotto ottenuto in una ciotola e lasciatelo intiepidire, mescolando spesso.
Sbattete leggermente le uova con un pò di sale e pepe, unitevi il grana e il risotto e mescolate bene.
Versate il composto in una padella antiaderente, in cui avrete fatto sciogliere il burro rimasto, e fatelo rassodare, prima da un lato e poi dall'altro, aiutandovi, nel girarlo con un coperchio piatto.
Servite subito.