FRITTATA CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 150 g di funghi di coltura,
- 300 g di asparagi,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 20 g di burro,
- 4 cucchiai d'olio,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi e tagliarli a fettine; lessare gli asparagi ed eliminare i gambi.
Mettere sul fuoco una casseruola con il burro e 2 cucchiai d'olio, unire i funghi, salare, pepare e farli appassire un poco, aggiungere il prosciutto tagliato a listerelle e portare a termine la cottura dei funghi.
Battere le uova in una terrina, aggiungere il prosciutto e i funghi sgocciolati dal grasso di cottura, le punte degli asparagi tagliate a pezzetti, il parmigiano e mescolare bene.
Fare scaldare bene il resto dell'olio in una padella e versarvi il composto di uovo mescolando con un cucchiaio di legno e scuotendo la padella perché non attacchi sul fondo; quando si sarà un po' rappreso, rigirarlo con l'aiuto di un piatto e terminare la cottura.
Servirla subito ben calda.
Ricordarsi che non è bene battere eccessivamente le uova con cui si vuole fare una frittata, perché questo trattamento può sfibrarle, compromettendo la riuscita della pietanza.