

ASPARAGI IN TEGAME

Ingredienti:

- 6 etti di asparagi,
- 6 uova,
- 1 noce di burro,
- 3 cucchiaini di latte,
- 1 cucchiaio raso di formaggio,
- sale,
- pepe.

Cuocere in acqua leggermente salata gli asparagi, sgocciolarli bene e tagliare la parte dura.

A parte sbattere le uova con il latte, il formaggio, il sale e il pepe.

Sciogliere la noce di burro in una casseruola antiaderente, passarvi per qualche minuto gli asparagi tagliati grossolonalmente.

Buttarvi dentro le uova sbattute, coprire e scuotere il tegame di tanto in tanto.

Tagliare a pezzi e servire.