

FRITTATA DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di asparagi piuttosto sottili,
- 8 uova,
- 1 spicchio d'aglio,
- pangrattato,
- 50 g di burro,
- olio,
- 3 cucchiaini di grana grattugiato,
- prezzemolo,
- sale,
- 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 salsa 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.