



# Secondi piatti tradizionali

## FRITTATA AGLI ASPARAGI



### *Ingredienti*

4 UOVA FRESCHE  
.....

200 g DI ASPARAGI  
.....

100 g DI GRANA  
GRATTUGIATO  
.....

AGLIO BIANCO PIACENTINO  
.....

OLIO EVO, SALE, PEPE

### *Procedimento*

- In una padella fate soffriggere l'Aglio Bianco Piacentino insieme agli asparagi precedentemente lavati e bolliti;
- in una ciotola mescolate energicamente le uova con il grana grattugiato, il sale e il pepe. Scaldare una padella antiaderente e mettere un filo d'olio evo per evitare che la frittata si attacchi. Unite gli asparagi alle uova, mescolate e versate tutto nella padella in modo uniforme. Girate la frittata e gustatela calda o fredda!