



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. Scaldate una padella antiaderente e mettete 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!