

Frittata Di Asparagi

Togliere la parte dura agli asparagi (meglio se selvatici), sciacquarli in acqua corrente e gettarli, ancora bagnati in un padellino in cui insieme all'olio di oliva sta appassendo un trito di aglio fresco. Farli cuocere lentamente senza portarli a rosolatura (se ne perderebbe il profumo che ? massimo quando sono teneri) e versare nel padellino le uova battute e salate in quantit? sufficiente: quindi aggiungere una presina di pepe e mescolare. Fare la solita frittata, cuocendone ambo le parti.

Ingredienti

Asparagi
Aglio
Uova
Sale
Pepe
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 25 minuti.