

Frittata Di Riso Con Asparagi

Fate scongelare gli asparagi, tagliateli poi a tocchetti regolari e rosolateli in una casseruola con la cipolla tritata e mondata, 50 g di burro e lo speck tagliato a listarelle. Unite quindi il riso, lasciatelo tostare per qualche istante, poi bagnatelo con un mestolo di brodo caldo e portatelo a cottura tenendolo al dente, unendo man mano dell'altro brodo. Regolate di sale e pepate a piacere, quindi trasferite il risotto ottenuto in una ciotola e lasciatelo intiepidire, mescolando spesso. Sbattete leggermente le uova con un po' di sale e pepe, unitevi il grana e il risotto e mescolate bene. Versate il composto in una padella antiaderente, in cui avrete fatto sciogliere il burro rimasto, e fatelo rassodare, prima da un lato e poi dall'altro, aiutandovi, nel girarlo con un coperchio piatto. Servite subito.

Ingredienti

6 Uova
120 G Riso
300 G Asparagi
100 G Speck (fette Da 100 G)
40 G Formaggio Grana Grattugiato
Brodo Vegetale
1 Cipolla Piccola
60 G Burro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.