

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittata di asparagi e patate.

.....La primavera ci ha portato.... tanti asparagi!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Patate bollite - 500 g
- asparagi - un mazzetto (più o meno a piacere)
- uova - 4
- parmigiano - un cucchiaio
- latte - 2 cucchiari
- sale - q.b.
- pepe - q.b.

Preparazione

Se avete colto dei buonissimi asparagi selvatici, questa è l'occasione per farli in un altro modo! Cuocete gli asparagi in un tegamino con un filo d'olio, un cucchiaio d'acqua, sale e un pizzico di zucchero. Schiacciate le patate e mischiatele con gli asparagi cotti tagliati a piccoli pezzetti. In una terrina versate le uova, conditele con un po' di sale e pepe e sbattetele leggermente. Versate le patate con le uova e aggiungete il parmigiano e il latte e amalgamate il tutto. In una padella antiaderente versate un filo d'olio e fate scaldare. Versate il composto e fate cuocere. Appena si sarà dorato girate aiutandovi con un piatto e fate cuocere dall'altra parte. Se volete delle piccole frittate, dividete il composto in due parti e versate in una padella più piccola. Avrete, così, due frittate più piccole e più basse, ma molto carine da vedere. Guarnite con qualche asparago che avrete lasciato da parte. E' buona sia calda che fredda.

