

## Frittata di asparagi di macchia

### **Ingredienti**

per 4 persone

asparagi di macchia

5 – 6 uova

prezzemolo

aglio

80 – 100 grammi di parmigiano

pepe sale e olio.

### **Preparazione**

Pulire gli asparagi e togliere la parte basale bianca e dura: solo la parte apicale è buona. Scottarli in acqua bollente e salata, poi tagliare a pezzettini.

Preparare nella terrina 5-6 uova, a secondo della quantità degli asparagi, unirvi il parmigiano grattugiato, una macinata di pepe, un pizzico di sale, il prezzemolo ed l'aglio tritato finemente.

Mescolare per bene e versare nella padella quando l'olio è caldo.



