



## Frittata agli asparagi

[Del 26/08/2003 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

**Ingredienti: 2 persone: 150 g di asparagi, 40 g di prosciutto cotto, 4 uova, 25 g di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di panna da cucina, prezzemolo tritato, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 20 g di burro, sale e pepe.**

Mondate e lavate gli asparagi, eliminandone la parte dura e bianca. Fate cuocere gli asparagi in poca acqua salata, poi scolateli. In una padella unta col olio fate rosolare il prosciutto cotto tagliato a julienne per qualche minuto, poi unitevi i pezzetti di asparagi. Aggiungete una presa di sale, poi la panna e lasciate cuocere ancora per 3/4 minuti. In una terrina sbattete le uova con il formaggio grattugiato, aggiungete un pizzico di sale e pepe, qualche foglia di prezzemolo tritato e infine gli asparagi e il prosciutto cotto. Mescolate delicatamente con un cucchiaino di legno. In una padella unta con olio fate cuocere il composto preparato, poi giratelo in maniera da farlo cuocere su entrambi i lati. Servite la frittata calda.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]