



Le tradizioni religiose... in cucina!

25 aprile San Marco

Frittata con gli asparagi

Ingredienti

- 300 g di punte di asparagi - 5 uova - 60 g di burro - sale

Preparazione

Lavare accuratamente le punte degli asparagi, tritarle finemente, soffriggerle nel burro caldo; a parte, sbattere le uova, salarle, quindi versarle sopra gli asparagi, mescolare con una forchetta, terminare la cottura della frittata. Servire calda e tagliata a spicchi.