

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittata dolce di asparagi

La frittata dolce che faceva mia suocera !!!!! Anche le suocere, a volte, sono dolci !!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Asparagi - 500 g
- uova - 4
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- grana padano - 2 cucchiari
- olio - q.b.
- zucchero - 3 cucchiari
- sale - q.b.

Preparazione

Questa frittata dolce è un ricordo giovanile di mio marito!!!! Ho fatto cuocere gli asparagi con un filo d'olio un cucchiaino di zucchero, mezzo bicchiere d'acqua e sale. Quando erano cotti, ho sbattuto le uova, le ho salate e unite agli asparagi aggiungendo, anche il pane grattugiato e il grana. Ho aggiunto due cucchiari di zucchero e mischiato il tutto per bene. In una padella antiaderente ho versato un filo d'olio e fatto scaldare. Ho messo il composto e cotto come una normale frittata. Ho girato e quando era dorata da entrambe le parti l'ho posata in un piatto da portata e guarnita con un po' di zucchero! E' particolare perché sentite il salato e il dolce contemporaneamente!!!

