

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Frittata con patate e asparagi

Strawberry · Tuesday, April 9th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 8 uova
- 200gr asparagi selvatici
- 400gr patate
- 100ml di panna
- olio extravergine
- noce moscata
- sale pepe

Preparazione:

Lessate le patate, scolatele, fatele intiepidire e tagliatele a fettine sottili. In una ciotola, rompete le uova, unite la panna,, sale,pepe, una grattatina di noce moscata. In una padella , versate un filo di olio, disponetevi le patate e fatele rosolare per alcuni minuti, aggiungete le uova, abbassate il fuoco e lasciate cuocere fino a quando la frittata è ben cotta ma leggermente cremosa in superficie, aggiungete le punte degli asparagi precedentemente lessati.

This entry was posted on Tuesday, April 9th, 2013 at 9:13 pm and is filed under [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.