

Frittata di asparagi selvatici

Autore: Staff Siciliafan

Data: 25 Febbraio 2014



asparagi Il risultato si ottiene soltanto usando asparagi selvatici raccolti in campagna o in collina, o comprarli da gente che fa questo tipo di raccolta (no asparagi da verdurai o supermarket)
Soffriggere un pò di cipollotta fresca in una padella con olio extra vergine di oliva (Siciliano mi raccomando) sale e pepe a piacere, quando è un pò dorata aggiungere gli asparagi coprire con un coperchio e fare cuocere a fuoco moderato, quando sono cotti aggiungere uova di gallina siciliana e un pò di formaggio grattugiato, servire ben caldi.

Liborio Castrogiovanni

Generato il 12/06/2026