



Ricetta

Omelette di asparagi

Una cena perfetta dal colore brillante

20 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

Quantità

500 g gambi di asparago verde sbucciati ed ev. tagliati a metà

50 g Portulaca

1 C burro per arrostire

8 uova sbattute

1 c sale, pepe

1 mazzetto erbe aromatiche miste: erba cipollina e prezzemolo tritati

150 g formaggio fresco di capra

Ecco come si prepara

1 di 1

ASPARAGI

Cuocere gli asparagi nel burro per circa 10 minuti in una padella ampia. Sbattere l'uovo, le spezie e le erbe aromatiche, versare nella padella, lasciar addensare a fuoco basso. Guarnire l'omelette con formaggio di capra e portulaca o crescione d'acqua.