

UOVA E FRITTATE

Frittata di riso agli asparagi

Tradizione: Provincia di Trento, Trentino-Alto Adige

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Uova	6
Riso	120 g
Asparagi surgelati	300 g
Speck (fette da 100 g)	100 g
Formaggio grana grattugiato	40 g
Brodo vegetale	
Cipolla piccola	1
Burro	60 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Fate scongelare gli asparagi, tagliateli poi a tocchetti regolari e rosolateli in una casseruola con la cipolla tritata e mondata, 50 g di burro e lo speck tagliato a listarelle.
- 2 Unite quindi il riso, lasciatelo tostare per qualche istante, poi bagnatelo con un mestolo di brodo caldo e portatelo a cottura tenendolo al dente, unendo man mano dell'altro brodo.
- 3 Regolate di sale e pepate a piacere, quindi trasferite il risotto ottenuto in una ciotola e lasciatelo intiepidire, mescolando spesso.
- 4 Sbattete leggermente le uova con un po' di sale e pepe, unitevi il grana e il risotto e mescolate bene.
- 5 Versate il composto in una padella antiaderente, in cui avrete fatto sciogliere il burro rimasto, e fatelo rassodare, prima da un lato e poi dall'altro, aiutandovi, nel girarlo con un coperchio piatto. Servite subito.