

La frittata di Pasquetta



Questa è la frittata che tradizionalmente si fa a Pasquetta al mio paese in Calabria. È fatta con gli asparagi selvatici, la salsiccia curata e molti aggiungono anche “le cipollazze” più conosciute come lampascioni, cipolline, selvatiche anche queste, dal

sapore molto amaro. A me non piacciono molto e quindi non le uso.

Ma vediamo come ho fatto questa ricetta...

Ingredienti

- 4 uova
- 150 gr di asparagi selvatici
- 1 salamino di salsiccia calabrese piccante
- formaggio grattugiato
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- olio evo

Preparazione



Per prima cosa pulisco gli asparagi eliminando la parte finale più dura e li riduco a pezzetti che faccio friggere in padella antiaderente con dell'olio evo.

Quando gli asparagi sono quasi cotti aggiungo la salsiccia fatta a fettine molto fini, salto per 1 minuto.



In un piatto rompo le 4 uova che sbatto insieme al formaggio, il prezzemolo, il formaggio grattugiato, sale e pepe.



Aggiungo le uova in padella e faccio cuocere per qualche minuto la frittata, prima da un lato e poi dall'altra.

Una volta cotta la ripongo su di un foglio di carta assorbente per far asciugare l'olio in eccesso.

Di solito questa frittata si faceva la mattina e poi la si portava per la scampagnata di Pasquetta, quindi è buona sempre anche cotta molto prima!

Buon Appetito e Buona Pasquetta!!!



