



CUCINA CON NOI!

Omelette asparagi e fontina

Sempre buona, nutriente e profumata: hai già preparato la nostra Omelette asparagi e fontina?

INGREDIENTI

8 uova

300 g di **Punte di Asparagi Orogel**

100 g di fontina valdostana

1 mazzetto di erba cipollina

50 g di burro

semi di zucca

sale e pepe



30



4



Facile



Secondi Piatti



Padella

Preparazione

- 1 Mettere gli asparagi in padella con mezzo bicchiere di acqua e un pizzico di sale. Cuocere coperto per 7-8 minuti. Scolare e tenere a parte.
- 2 Sbattere le uova in una terrina. Unire l'erba cipollina tagliuzzata, salare e pepare. Tritare grossolanamente la fontina.
- 3 Scaldare una padella antiaderente di 22 cm di diametro. Ungerla con una noce di burro, versare metà del composto e rigirarlo con una paletta di legno.
- 4 Ricomporre l'omelette e cuocerla per 3-4 minuti da un lato, distribuire la fontina al centro e metà degli asparagi. Rigirarla su se stessa, racchiudendo il ripieno al centro, e continuare la cottura per 2 minuti.
- 5 Procedere allo stesso modo con il composto rimasto, formando un'altra omelette. Servirla accompagnata da insalata fresca e da asparagi lessati, conditi con olio, sale, pepe e semi di zucca tostati.



