

OMELETTE AGLI ASPARAGI E PARMIGIANO

kg.	0.2	Asparagi freschi	n	3	uova
Kg.	0.03	parmigiano	Kg	0.05	burro
					Sale pepe

1	Fare spumeggiare il burro in un padellino, unite le uova sbattute e salate rimestando vigorosamente con una forchetta.
2	Quindi riunite il composto, rotolatelo su se stesso, aiutandovi dando dei colpi con la mano sul manico del padellino, lasciate colorire la superficie e versate su un piatto ovale con il fondo pennellato di burro.
3	Precedentemente fate bollire gli asparagi (mondati) e dopo farli saltare nel burro.
4	Praticate un taglio nel senso della lunghezza dell'omelette, allargatelo e inserite la guarnizione e spolverare con parmigiano grattugiato