

# Frittatine di asparagi, Pecorino Toscano DOP e prosciutto cotto



## Ingredienti

- 150 g di prosciutto cotto a dadini
- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 30 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 100 g di asparagi lessi
- 4 uova
- Sale e pepe q.b

## Procedimento

In una boule versate le uova insieme a tutti gli altri ingredienti.

Sbattete il composto con una frusta.

Versate il composto in pirottini d'alluminio e cuocete in forno ventilato a 180 °C per 20 minuti.

Servite le frittatine tiepide.

(Fabio Amato de La Cucina di Fabiuccio)

