



## *I secondi piatti vegetariani*

### UOVA STRAPAZZATE CON ASPARAGI E SCALOGNO



#### *Ingredienti*

SCALOGNO CO.P.A.P.  
.....  
400 g DI ASPARAGI  
.....  
BRODO VEGETALE  
.....  
40 g DI PARMIGIANO  
.....  
4 UOVA  
.....  
OLIO EVO  
.....  
SALE E PEPE q.b.

#### *Procedimento*

- Lavate accuratamente gli asparagi sotto acqua corrente, tagliate le estremità più chiare e raschiate la parte esterna con un pelapatate; tagliate infine le punte e affettate la parte restante a rondelle; scaldate il brodo;
- fate dorare lo scalogno CO.P.A.P. in una padella con l'olio extravergine a fiamma vivace, unite gli asparagi e fate cuocere per un paio di minuti; aggiungete quindi un pizzico di sale, il pepe, un mestolo di brodo e fate cuocere a fiamma media coperto per 10 minuti circa;
- sbattete le uova e unitevi il parmigiano grattugiato; versate il composto in padella e mescolate con un cucchiaio di legno fino a cottura.