Frittata al radicchio

Ingredienti
(per 1 porzione)

2 uova
¼ di cespo di radicchio trevigiano mondato e lavato
1 cucchiaio di grana grattugiato
¼ di spicchio di aglio
olio extra vergine di oliva
sale
pepe
latte q.b.

Procedimento

1. Lavo bene sotto acqua corrente gli asparagi, li privo della parte finale più legnosa e, con l'aiuto di un pelaverdure, li pelo.
2. Ungo una padella con un filo d'olio e rosolo a fuoco bassissimo per un paio di minuti la cipolla tritata. Aggiungo gli asparagi tagliati a rondelle, aggiusto di sale e pepe e cuocio per circa 10 minuti versandovi un mestolino di acqua.
3. Trascorso il tempo, li lascio raffreddare. Li verso in una ciotola capiente, aggiungo l'uovo, la frutta secca, il sale, il pepe e il Parmigiano grattugiato. Mescolo e amalgamo bene tutti gli ingredienti.
4. Verso in una pirofila o in una teglia da forno l'impasto e cuocio al forno a 180°C fino a quando la superficie non sarà bella dorata