

SECONDI PIATTI

## Uova con pomodoro - Avgà me domata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Se volete organizzare una cena sfiziosa, ma avete pochissimo tempo e decisamente pochi ingredienti in frigorifero, le uova con pomodoro sono davvero perfette! Un'idea geniale, semplice e saporita che di certo risolverà tante volte il menù della giornata!

Buona calda, ma perfetta anche fredda tagliata a tocchetti, diventando così uno sfizioso finger food.

Provate questa versione e divertitevi a fare tante altre golose varianti!

Se amate questo genere di proposte vi diamo un altro grande suggerimento, perché non provate

anche a farla con tante verdure? È buonissima!

## INGREDIENTI

UOVA 8

POMODORI 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate i pomodori, pelateli e tagliateli sottili. Versate l'olio nel tegame e dopo un po' aggiungete le fette di pomodoro. Salate, pepate e lasciate bollire la salsa per 5 minuti circa.



- 2 In seguito sbattete molto bene le uova e rovesciatele nel tegame.



3 Abbassate il fuoco e lasciate che la frittata si addensi. Bucatela con la forchetta in punti diversi per farla cuocere meglio.



4 Infine giratela anche dall'altra parte.

NOTE  
Variazione: se volete, potete aggiungere alla ricetta delle patate (che avrete fritto in precedenza) e le metterete nel tegame un po' prima delle uova.