

SECONDI PIATTI

# Uova con pomodoro

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO:  
*molto basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



## 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