

SECONDI PIATTI

Uova al purgatorio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **uova al purgatorio** sono un **piatto semplice** e tradizionale **tipico di Napoli**, e della Campagna, dove è conosciuto anche come **ova 'mpriatorio**. Le **uova al purgatorio** sono un [secondo piatto](#) che si prepara con pochi ingredienti: **uova, salsa di pomodoro, aglio, olio, sale e peperoncino**. Le uova al purgatorio sono la **ricetta ideale** da servire per una [cena veloce](#), accompagnate da una **fetta di pane** per fare la scarpetta.

Segui la nostra facile ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in modo **semplice e goloso** delle **perfette uova al purgatorio** con le tue mani. Se ami le uova, ecco **altre ricette che potrebbero piacerti**

INGREDIENTI

UOVA 4

SALSA DI POMODORO PRONTA 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

[Uova alla fiorentina](#)

[Uova in trippa](#)

[Uova sode facili](#)

[Uova in camicia con patate e pancetta](#)

[Zucchine e uova](#)

PREPARAZIONE

- 1 In una padella antiaderente, fai scaldare un po' d'olio extravergine d'oliva e aggiungi la salsa di pomodoro che farai scaldare in modo omogeneo e a fiamma moderata.



- 2 A questo punto non ti resta che aggiungere le uova, una alla volta, cercando di non

rompere il tuorlo, per lasciarle integre, la cottura delle uova al purgatorio va fatta a fiamma bassa e senza mescolare. Aggiusta di sale e pepe.



- 3 Quando le uova avranno raggiunto il grado di cottura che desideri, controlla il punto di cottura guardando il colore dell'albume che se cotto non sarà più trasparente ma bianco opaco, potrai semplicemente togliere il tegame dal fuoco. Porta pure il tegame in tavola per servire, le uova al purgatorio appena cotte e integre sono scenografiche. Servile con pane casereccio.



CONSIGLIO

Non ti consiglio di preparare in anticipo le uova in purgatorio, infatti se fai trascorrere troppo tempo tra la cottura e il momento di gustare il piatto, potresti trovare una leggera perdita di fragranza.