

SECONDI PIATTI

# Frittata Margherita

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **frittata margherita** è uno stupendo e non troppo velato omaggio alla pizza italiana più amata nel mondo, una ricetta da sfoggiare in compagnia economica e deliziosa! E' anche una ricetta del riciclo se avete della passata da finire, una idea geniale che non può mancare nel vostro quaderno delle ricette! Farla è davvero semplice e non richiede grandi abilità ai fornelli, ma risulta essere versatile e utile in parecchie occasioni; se tagliata a cubetti può essere servita come finger food durante un buffet ma è l'ideale anche per una gita fuori porta.

Di frittate però ce ne sono tante, quindi perché non provate anche quella [con cipolle](#)? Noi, l'adoriamo!

## INGREDIENTI

UOVA 8

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PER IL CONDIMENTO

PASSATA DI POMODORO 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

MOZZARELLA 120 gr

BURRO

ZUCCHERO

## PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa quando si vuol realizzare la ricetta della frittata margherita, bisogna far imbiondire l'aglio tagliato a metà in 5 cucchiaini di olio, aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere per una quindicina di minuti a fuoco basso, regolare con sale e zucchero. Verso fine cottura aggiungere il basilico spezzettato con le mani, proseguire fino ad ottenere una salsa compatta.

Sbattere le uova con il parmigiano sale e pepe.



- 2** Imburrare una casseruola bassa utilizzabile anche in forno, far prendere calore e versarci il composto di uova, portare a cottura, tenendo coperta la casseruola, a fuoco medio.



- 3** Una volta cotta la parte superiore della frittata lasciarla intiepidire all'interno della casseruola, aggiungere la salsa di pomodoro e la mozzarella spezzettata.



- 4 Passare in forno per 5 minuti a 200° più 3 minuti di grill. Servire con qualche foglia di basilico ed un giro di olio a crudo.



CONSIGLIO