

SECONDI PIATTI

Frittata Margherita

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

Potrei aggiungere alcuni cubetti di prosciutto cotto?

Sì certo, verrà ottima!

Quanto tempo si conserva la frittata margherita?

Puoi conservarla per qualche ora fuori dal frigorifero in un contenitore per alimenti.

Non volendo accendere il forno come posso fare?

Puoi mettere il sugo e la mozzarella e poi chiudere con un coperchio in modo che si sciogla.