

SECONDI PIATTI

Omelette al pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'omelette al pomodoro è di una semplicità unica, una preparazione base della cucina che non può mancare tra i vostri cavalli di battaglia! Golosa e delicata, si può preparare con poco tempo a disposizione e con una credenza vuota, da arricchire a piacere con un tocco piccante o con le spezie che più amate! Una ricetta economica e furba perché come sugo di pomodoro può essere utilizzato anche quello del giorno precedente avanzato e conservato adeguatamente.

Se poi sei alla ricerca di ricette con le uova, ti proponiamo di realizzare anche la [frittata di cipolle](#): buonissima!

INGREDIENTI

UOVA 12

PASSATA DI POMODORO 1 kg

BASILICO 1 mazzetto

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

ZUCCHERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

BURRO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare l'omelette al pomodoro, è necessario per prima cosa imbiondire l'aglio tagliato a metà in 5 cucchiaini di olio. Aggiungere quindi la passata di pomodoro e far cuocere per una quindicina di minuti a fuoco basso, regolare con sale e zucchero.



- 2 Verso fine cottura aggiungere il basilico spezzettato con le mani, proseguire fino ad ottenere una salsa compatta.



- 3 Sbattere le uova con il sale e parmigiano.



- 4 Ungere di burro il padellino da omelette, appena prende calore aggiungere il composto di uova, rompere e muovere l'uovo al fine di velocizzarne la cottura.



- 5 Togliere dal fuoco, aggiungere la salsa di pomodoro in metà dell'omelette, del basilico fresco tagliato a striscioline e una manciata di parmigiano. Chiudere l'omelette e servire aggiungendo un'ulteriore spolverata di parmigiano.



CONSIGLIO

Potrei aggiungere anche della provola secca?

Certo, l'importante è che non rilasci acqua.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla per 4- 5 ore fuori dal frigorifero.

Ho molte uova da consumare, cos'altro potrei fare?

Potresti realizzare la ricetta della [frittata con le verdure](#).