

ANTIPASTI E SNACK

Zuppetella d'uova

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

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



Quanta saggezza nelle ricette della tradizione. I nostri nonni e bisnonni riuscivano a creare con pochissimi ingredienti dei piatti davvero strepitosi. E così che è nata anche la **zuppetella d'uova**. I protagonisti di questo piatto infatti sono solo uova e il pomodoro...ma che sapore incredibile! Provate questa ricetta e se amate come noi questo tipo di piatti provate anche le mitiche uova in [purgatorio](#).

INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 4 fette
UOVA 4
CIPOLLOTTI 8
POMODORI CILIEGINI 250 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
STRUTTO 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la zuppetella d'uova fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in

una padella. Aggiungete nella padella la sugna e fatela sciogliere.

- 2** Pulite bene i cipollotti e affettateli finemente, quindi uniteli in padella e lasciateli soffriggere per pochi istanti.
- 3** Aggiungete i pomodorini al soffritto, dopo averli lavati e divisi a metà, quelli più grandi tagliati in quattro parti. Lasciate prendere calore e cuocete a fuoco vivo per qualche minuto mescolandoli spesso. Diluite con due mestoli di acqua bollente e portate a bollore.
- 4** Sgusciate le uova in una terrina, sbattetele leggermente ed unitele nella padella con i pomodorini.
- 5** Riducete il calore e chiudete con il coperchio; quindi proseguite la cottura per 15 minuti circa. A fine cottura, regolate di sale, pepate e insaporite con il prezzemolo tritato.
- 6** Frullate il composto ottenuto e distribuitelo in ciotoline da portata o in bicchieri, accompagnandolo con una fetta di pane rustico a commensale.