

Le ricette di Giuly - Uova in Purgatorio

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un metodo alternativo di cucinare le uova facendo anche la scarpetta a fine pasto.

INGREDIENTI (x 2 persone):

- 2 uova a persona
- 1 scatola di pomodori pelati
- 2 spicchi d'aglio
- formaggio grattugiato q.b
- sale q.b
- pepe q.b

– olio q.b

PROCEDIMENTO:

In una padella capiente, versare l'olio, gli spicchi d'aglio e far rosolare per insaporire per qualche minuto.

Togliere l'aglio e aggiungere i pomodori pelati, schiacciarli bene, salare, pepare e lasciare cuocere per 10-15 minuti fino a restringimento del sugo.

Una volta passato il tempo, fare quattro piccoli solchi e adagiarvi le uova al loro interno facendo attenzione a non romperle.

Mettere un coperchio e lasciare cuocere per 6-8 minuti fino a completa cottura delle uova.

A questo punto coprire con il tutto con il formaggio grattugiato, lasciare riposare a fuoco spento e col coperchio per un paio di minuti e servire.

Buon appetito!

N.B: le dosi bisogna adattarle in base al numero dei commensali.

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 23/08/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-uova-in-purgatorio/23/08/2025/>