

## Tagliatelle di frittata o uova in trippa

Scritto da Administrator

Martedì 30 Marzo 2021 15:38 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 31 Marzo 2021 10:36

---



A guardarlo sembra proprio un primo piatto di tagliatelle, eppure questa antica ricetta della tradizione familiare è incentrata sulle uova, trattate in frittata e poi tagliate a simulare un primo piatto di pasta lunga oppure una porzione di trippa, da cui il nome di "uova in trippa". Poi un sugo seplice, con pomodoro, peperoncino e cipolla. Spolveratina di formaggio e la sorpresa è servita.

Ingredienti per 4 persone

8 uova

## Tagliatelle di frittata o uova in trippa

Scritto da Administrator

Martedì 30 Marzo 2021 15:38 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 31 Marzo 2021 10:36

---

400 gr polpa di pomodoro

4 cucchiaini di parmigiano o pecorino

1 cipolla

Peperoncino

Olio evo

Sale e pepe



Tagliate la cipolla sottilissima e rosolatela in una padella con un po'olio, aggiungete anche un po' di peperoncino. Quando la cipolla sarà appassita, aggiungete la polpa di pomodoro aggiustando di sale e pepe facendo cuocere per circa 15 minuti.

Nel frattempo rompete le uova in una ciotola, aggiungete il parmigiano o se volete il pecorino e sbattete bene. Mettete a scaldare un po' di olio in una padella di grandezza media, quindi

## Tagliatelle di frittata o uova in trippa

Scritto da Administrator

Martedì 30 Marzo 2021 15:38 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 31 Marzo 2021 10:36

---

versate qualche cucchiaio di uova sbattute facendo ruotare la padella per distribuire bene il liquido e fate cuocere a fuoco basso. Adagiate la frittatina su di un piatto. Proseguite così fino ad esaurire tutto il composto.

Prendete ogni frittatina, arrotolatela e tagliatela a striscioline con un coltello come fossero delle tagliatelle. Aggiungetele nella padella con il sugo di pomodoro, riaccendete la fiamma e fate insaporire per qualche minuto. Servite cospargendole con del parmigiano o del pecorino grattugiati.

Buon appetito!