



Uova in umido - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

secondi piatti - uova - cipolla - vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

6-8 uova sode;

1 cipolla grossa;

passata di pomodoro;

erba cipollina;

olio evo;

sale e pepe.

Fare soffriggere la cipolla ed adagiarvi sopra le uova sode, tagliate a metà per il lungo, a testa in giù.

Quando le uova cominciano ad assorbire il soffritto aggiungere la passata distribuendola bene tra le uova.

Salare e pepare ed aggiungere l'erba cipollina.

Rivoltare le uova e metterci sopra il sughetto con le cipolle.

Servire quando il sugo è un po' ristretto, ma non troppo.

eCucinando.it