

Uova al pomodoro - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pelati - basilico

Ingr. per 4 persone:

1 o 2 uova a testa
1 scatola di pomodori pelati da 1/2 kg
1 cipolla
4 cucchiari di olio evo
sale, pepe
basilico fresco

preparare in una larga padella un sughetto al pomodoro, soffriggendo la cipolla tritata finissima nell'olio evo, e quando questa si comincia a colorare, versarci dentro i pomodori pelati con tutto il loro sughetto. aggiustare di sale e pepe, aggiungere un pò di acqua calda da far sfumare, e qualche foglia di basilico fresco per insaporire il sughetto.

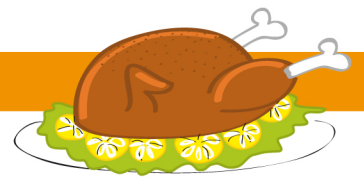
quando comincia restringersi un pochino ed è in ebollizione, abbassare la fiamma e versarci dentro una alla volta le uova, facendo attenzione a che non si rompano.

lasciar rapprendere gli albumi e piano piano coprire le uova col sughetto aiutandosi con un mestolino.

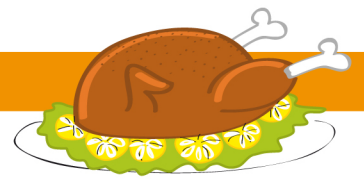
incoperchiare e lasciar cuocere una decina di minuti.

servire caldo col sughetto da pucciare.





eCucinando.it



eCucinando.it