Pomì
O Così. O Pomì.

Uova strapazzate morbide al pomodoro



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b
- Cipolla fresca bianca: 1
- Olio extravergine d’oliva: q.b
- Peperoncino: q.b
- Sale: q.b
- Uova: 6

Preparazione

Mondate, lavate la cipolla ed affettatela non troppo fine, quindi prendete un tegame fate scaldare 3 cucchiai d’olio extravergine d’oliva e fate cuocere a fuoco vivo per qualche minuto, girando le cipolle di continuo perché non brucino.
Aggiungete la passata di pomodoro Pomì L+, bagnate con un bicchiere d’acqua, aggiungete il sale, il peperoncino ed infine il basilico, coprendo poi il tegame con un coperchio.

Fate cuocere a fuoco basso finché le cipolle non si saranno completamente ammorbidite. Mettete la salsa in un’ampia padella antiaderente con un po’ d’olio e fate scaldare, quindi rompete direttamente le uova in padella, rimestandole subito per amalgamarle alla salsa. Fate cuocere finché otterrete un composto morbido e omogeneo.
Servite subito nei piatti accompagnando la ricetta con delle patate lesse oppure delle fette di pane integrale tostato o dell’insalata verde.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

