Uovo all’occhio di bue al pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1
- Uova fresche: 8

Preparazione

1. Preparare una salsa al pomodoro classica: soffriggere lo scalogno tritato in una casseruola con un filo di olio evo e quindi aggiungere il pomodoro della passata classica Pomì**;**
2. Cuocere per 15 minuti, aggiustare di sale e pepe e fare riposare la salsa;
3. In una padella antiaderente unta cuocere le uova in stile “occhio di bue”: rompere le uova direttamente in padella e farle cuocere per 5 minuti, mettendo il coperchio negli ultimi 3 minuti per raggiungere una cottura ottimale anche sopra;
4. Impiattare le uova su una mestolata di salsa al pomodoro, mettere 4 minuti in forno a gratinare e servire calde.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

