Uova alla diavola



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Capperi sottaceto: 1 cucchiaio
- Cipolla: 1/2
- Olio EVO: q.b.
- Peperoncino: 1 cucchiaino
- Sale: q.b.
- Salsa Worcester: 4-5 gocce
- Tabasco: 7 gocce
- Uova: 8

Preparazione

Cuocere le uova: porre in un pentolino pieno d’acqua salata e far cuocere per 8 minuti dal momento dell’ebollizione, poi passare sotto l’acqua fredda e sbucciare. Tritare finemente la cipolla e soffriggere in un pentolino con un filo d’olio EVO. Aggiungere anche i capperi e lasciare insaporire.

Aggiungere la passata classica Pomì, il tabasco, il peperoncino, la salsa worcester ed un pizzico di sale e lasciar cuocere per 5 minuti.Aggiungere anche le uova sode, coprire e lasciar cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti, girando le uova di tanto in tanto.

Servire due uova a testa con la salsa.

For this recipe we used:

Passata Classica 750gr

