Uova strapazzate con patate e piselli



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Patate: 2 medie
- Pepe nero: q.b.
- Piselli: 250 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 4

Preparazione

Le **uova strapazzate con patate e piselli** sono una ricetta deliziosa. Per non preparare sempre il solito uovo fritto o bollito, ho pensato di fare questo secondo veloce e sfizioso, è davvero buonissimo ed è un ottimo modo per far mangiare i piselli ai più piccini!

Le uova strapazzate con patate e piselli sono semplicissime e veloci da preparare: come prima cosa lavate, sbucciate le patate, tagliatele a pezzettini e unitele ai piselli, potete usare sia quelli freschi che quelli surgelati.

Tritate finemente una cipolla e fatela imbiondire in padella con due cucchiai di olio extra vergine di oliva. Aggiungete le patate ed i piselli e lasciateli rosolare per un minutino. Unite quindi la ***passata di pomodoro Pomì*** e salate.

Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere il tutto per 10 minuti, se le verdure dovessero asciugarsi troppo versate un pochino di acqua.

Trascorso il tempo, unite le uova ed insaporitele con un po' di pepe nero e con un pizzico di sale. Con un cucchiaio di legno, "strapazzate" le uova, dovranno amalgamarsi alle patate e ai piselli, cuocete il tutto per due minuti.

Le uova strapazzate con patate e piselli sono pronte, impiattatele e gustatele subito, sono deliziose!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

