

Uova in trippa

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Cipolla: 1
- Maggiorana: qualche foglia
- Olio di oliva: 5 cucchiari
- Parmigiano grattugiato: 3 cucchiari
- Peperoncino: a piacere
- Sale: q.b.
- Uova: 6

Preparazione

In una padella mettiamo 4 cucchiari di olio, la cipolla tagliata a fette, la maggiorana e il peperoncino e facciamo rosolare.

Aggiungiamo la **polpa fine Pomì**, un pizzico di sale e facciamo cuocere per qualche minuto. In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo il parmigiano, un pizzico di sale e sbattiamo con una forchetta.

Mettiamo 1 cucchiario di olio in una padella, portiamo sul fuoco e quando è caldo gettiamo le uova sbattute e lasciamo cuocere come se facessimo le uova strapazzate e quindi mescolando di tanto in tanto. Quando le uova sono pronte, le versiamo nella padella con il pomodoro e facciamo insaporire per qualche minuto sempre meschiando.

Le uova in trippa vanno servite caldissime.

Sono perfette accompagnate con il pane tostato anche perché la zuppetta è irresistibile!

For this recipe we used:

Polpa Fine 500 gr

