Pomì
O Così. O Pomì.

Uova con i peperoni



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2
- Pepe nero: q.b.
- Peperoni: 2
- Prezzemolo: un rametto
- Sale: q.b.
- Uova: 4

Preparazione

Le uova con i peperoni sono un secondo delizioso, non le solite uova sode o alla coque ma un piatto gustoso e velocissimo da realizzare, è una perfetta ricetta salva cena da preparare anche all'ultimo minuto, la scarpetta è d'obbligo!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire lo spicchio di aglio, eliminatelo e aggiungete i peperoni tagliati a pezzettini e salati, lasciateli rosolare per un paio di minuti.
2. Unite la ***polpa bio Pomì***, sale, pepe, basilico e proseguite la cottura per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungete le uova, conditele con un pizzico di sale e pepe e lasciatele cuocere per 3-6 minuti, dipende dal grado di cottura del tuorlo che preferite.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

