Pomì
O Così. O Pomì.

Uova in purgatorio



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 20 g
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 2 (o 4 se ne mangiate 2 a testa)

Preparazione

Le Uova in Purgatorio sono semplicissime da preparare, come prima cosa sbucciate le cipolle, tritatele finemente e fatele imbiondire in padella (o in una cocottina come ho fatto io) con l'olio extra vergine di oliva. Aggiungete la **polpa fine Pomì**, un po' di parmigiano grattugiato e fate cuocere per circa 5 minuti, il composto dovrà addensarsi un pochino.

A cottura ultimata, aggiungete un po' di sale e pepe, create uno spazietto dove sgusciare poi le uova e mettete sopra qualche scaglietta di parmigiano.

Coprite le cocottine o la padella con un coperchio e cuocete le uova in purgatorio fino a quando l'albume di sarà rappreso e sarà diventato bianco, se preferite che il tuorlo rimanga più sodo, prolungate il tempo di cottura di qualche minuto.

Le uova in purgatorio sono pronte, visto come solo veloci?
È un piatto molto semplice ma davvero appetitoso, dovete assolutamente provarle, sono troppo buone!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 g

