Pomì
O Così. O Pomì.

# Uova sode al sugo e piselli

**Tempo di preparazione**: 30 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Basilico: un rametto
- Carota: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Piselli: 200 gr
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1
- Uova: 4

## Preparazione

Le uova sode al sugo e piselli sono una ricetta semplice ma deliziosa. È una ricetta antica Siciliana, economica e genuina, preparata con pochi e semplici ingredienti che, insieme, danno vita ad un piatto delizioso. Le uova sode al sugo e piselli sono troppo buone, preparate un bel filone di pane per la scarpetta!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire la carota e lo scalogno tritati.
2. Aggiungete i piselli e mescolate.
3. Unite la ***passata classica Pomì***, il basilico e conditela con sale e pepe, lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
4. Nel frattempo, mettete le uova in un pentolino con acqua fredda, portatele ad ebollizione e lasciatele cuocere per 7 minuti, lasciatele raffreddare, sgusciatele e tagliatele a metà.
5. Tuffate le uova sode nel sugo e servite.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 750 gr