Pomì
O Così. O Pomì.

Uova strapazzate al pomodoro



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 g
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 2

Preparazione

Le **uova strapazzate** al pomodoro sono semplicissime da preparare. Come prima cosa tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una padella con dell'olio extra vergine di oliva. Unite la passata di pomodoro e lasciatela cuocere per 2-3 minuti, dovrà asciugarsi leggermente.

Condite la ***polpa fine Pomì*** con sale, pepe nero, origano, parmigiano grattugiato ed aggiungete le uova. Mescolando di continuo con un cucchiaio di legno, fate cuocere le uova strapazzate al pomodoro per un paio di minuti.

Le uova strapazzate al pomodoro sono pronte, visto come sono veloci e semplici da preparare? Gustatele ben calde, vedrete che bontà!

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 g

