

## Uova alla diavola



**Tempo di preparazione:** 35 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Passata Classica 750g 750gr
- **Ingredienti**
  - Capperi sottaceto 1 cucchiaio
  - Cipolla 1/2
  - Olio EVO q.b.
  - Peperoncino 1 cucchiaino
  - Sale q.b.
  - Salsa Worcester 4-5 gocce
  - Tabasco 7 gocce
  - Uova 8

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Cuocere le uova: porre in un pentolino pieno d'acqua salata e far cuocere per 8 minuti dal momento dell'ebollizione, poi passare sotto l'acqua fredda e sbucciare.

Tritare finemente la cipolla e soffriggere in un pentolino con un filo d'olio EVO. Aggiungere anche i capperi e lasciare insaporire.

Aggiungere la **passata classica Pomi**, il tabasco, il peperoncino, la salsa worcester ed un pizzico di sale e lasciar cuocere per 5 minuti. Aggiungere anche le uova sode, coprire e lasciar cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti, girando le uova di tanto in tanto.

Servire due uova a testa con la salsa.

- *Stephanie Cabibbo*