Pomì
O Così. O Pomì.

# Uova sode al forno



**Tempo di preparazione**: 25 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Foglioline di basilico: a piacere
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Uova: 3

## Preparazione

Le **uova sode al forno** sono una ricetta un po' insolita che ho pensato per Pasqua. Si sa, le uova si cucinano più o meno sempre allo stesso modo e avevo voglia di preparare qualcosa di semplice ma diverso. Le uova sode al forno sono buonissime, la scarpetta non può assolutamente mancare!

Le uova sode al forno sono molto semplici da realizzare, come prima cosa versate la ***Passata Classica Pomì*** in un tegame, conditela con un cucchiaio di olio, sale, basilico, peperoncino e lasciate cuocere per 10 minuti.

Mettete le uova in un pentolino con dell'acqua fredda, portate ad ebollizione e dopo spegnete la fiamma, lasciatele in ammollo per 5 minuti e poi sbucciatele. Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Non appena sarà cotto, mettete il sugo all'interno di una pirofila e unite le uova sode tagliate a metà. Insaporite con un cucchiaio di olio, aggiungete una spolverata di **parmigiano grattugiato**, pepe nero ed infornate le uova sode al forno, lasciatele cuocere per una decina di minuti.

Le uova sode al forno sono pronte, sono gustosissime, la scarpetta è d'obbligo!

**For this recipe we used:**

Passata Classica 300 gr

