

## Uova affogato con i piselli novelli



**Tempo di preparazione:** 20 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pepe: q.b.
- Piselli novelli: 500 gr
- Sale: q.b.
- Scalogni romagnoli: 2
- Uova: 8

## For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr



## Preparazione

Questa semplice e gustosa preparazione romagnola racconta di storie antiche e di focolari domestici nei quali le bocche da sfamare erano tante. Il periodo di raccolta di piselli freschi corrispondeva alla stagione nella quale le galline elargivano più uova.

1. Mondare lo scalogno, affettarlo finemente e lasciarlo soffriggere in una ampia padella con due cucchiari di olio extra vergine.
2. Aggiungere la **passata classica Pomi**, salare e pepare e aggiungere i piselli con un bicchiere d'acqua.
3. Incoperchiare e lasciare sobbollire a fuoco dolce fino alla cottura dei piselli.
4. Scocciare le uova e mettere gli albumi in padella per un paio di minuti in modo da farli rapprendere, aggiungere i tuorli, spegnere la fiamma, coprire con il coperchio e lasciare riposare per un paio di minuti.
5. Servire con fette di pane abbrustolite.