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

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 cucchiai di olio extra vergine.
2. Aggiungere la ***passata classica Pomì***, 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

