Pomì
O Così. O Pomì.

Shakshuka

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Olio evo: q.b.
- Pane: 2 fette
- Paprika piccante: 10 gr
- Peperoncino piccante: 1
- Peperoni: 300 gr
- Prezzemolo: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Uova: 3
- Zucchero integrale: 1 cucchiaio

Preparazione

1. Iniziare tritando la cipolla, l'aglio e rosolarli con olio evo e paprika piccante.
2. Successivamente tagliare i peperoni e il peperoncino e aggiungerli al soffritto in padella.
3. Aggiungere sale e pepe la ***polpa fine Pomì*** e poi un cucchiaio di zucchero integrale.
4. Far cuocere per 20 min e aprire le uova direttamente in padella, coprire e far cuocere per 8 min.
5. Concludere con una spolverata di prezzemolo tritato e servire con pane tostato.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr