

Uova rosse al pomodoro

Portata: Piatto unico

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 2 uova
- 200 gr di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 5 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva delicato
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Preparazione

1 - Scaldo l'olio con l'aglio in una padella medio-piccola.

2 - Aggiungo la polpa di pomodoro e faccio cuocere per 10 minuti, mescolando ogni tanto. Aggiusto di sale e pepe.

3 - Faccio dei buchi nella salsa e ci rompo dentro le uova. Faccio cuocere fino a che i bianchi non si sono rassodati completamente e appaiono opachi.

4 - Per ultime aggiungo le foglie di basilico fresco.