

Uova in purgatorio



- 4-5 uova
- salsa di pomodoro (500g)
- 2 cipolle
- 1 aglio
- 1 peperoncino
- pepe

- una manciata origano
- formaggio grana o mozzarella(opzionale)
- 3 cucchiaini di olio extra vergine
- basilico

1. In una pentola grande soffriggere le cipolle, una testa d'aglio e il peperoncino per 3-5 minuti
2. aggiungere la passata, mezzo bicchiere d'acqua, sale e l'origano far cuocere per 25 -30 minuti
3. dopo il tempo di cottura del sugo aggiungere le uova e farle cuocere nel sugo per 5 minuti, aggiungendo anche i pezzi di formaggio, aggiungere anche il basilico (abbassando la potenza dell'induzione)
4. aggiungere il pepe macinato

Da mangiare direttamente in padella facendo la scarpetta con del pane:



Revision #5

Created 2024-04-14 20:34:27 UTC by marco

Updated 2024-10-12 11:03:28 UTC by marco