

UOVA AL POMODORO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 200 g di polpa di pomodoro
- 100 g di formaggio crescenza
- 1 cipolla
- 30 g di burro
- origano
- poco sale

Rosolare in una padella la cipolla tritata con il burro.

Unire la polpa di pomodoro, sale, origano e cuocere per 7'.

Tagliare a dadini la crescenza e battere le uova con poco sale.

Versare le uova e la crescenza nella salsa e cuocere a fuoco medio mescolando sempre.

Levare dal fuoco quando le uova saranno cotte e ancora morbide.