

UOVA AL POMODORO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova in camicia
- sale
- pepe
- 2 cucchiari olio d'oliva
- 2 foglie basilico
- 300 g di pomodori

Tritate i pomodori e metteteli in un tegame con 1/2 bicchiere di acqua, sale, pepe e 2 foglie di basilico. Lasciate cuocere per 30 minuti, fino a che la salsa non diventi densa. In una padella mettete 2 cucchiari d'olio, versateci la salsa e lasciate prendere sapore. Aggiungete sopra le uova e lasciate che i tuorli diventino densi. Salate e pepate.