

# UOVA CON I POMODORI

Ingredienti per 2 persone:

- 500 g di pomodori san marzano maturi
- 4 uova
- 1 cucchiaio olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi aglio
- basilico
- sale
- pepe

Immergete i pomodori in acqua in ebollizione lasciandoveli per mezzo minuto quindi passateli nell'acqua fredda e pelateli. Divideteli in due, privateli dei semi e spezzettateli.

Scaldare l'olio in una padella e, a fuoco moderato, fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio spellato.

Prima che gli spicchi d'aglio si scuriscano, toglieteli dalla padella e versatevi i pomodori e qualche foglia di basilico. Insaporiteli con sale e pepe e cuoceteli a fuoco vivace per una decina di minuti fino a che si saranno un po' asciugati senza tuttavia disfarsi.

Rompete un uovo in una piattino e fatelo scivolare sui pomodori e fate così anche con le altre uova cercando di distribuirle nella padella in maniera regolare.

Mettete un coperchio sulla padella e lasciate cuocere le uova per 3 o 4 minuti in modo che, pur essendo cotte, rimangano morbide.

Spolverate le uova di sale e pepe appena macinato quindi fate scivolare il contenuto della padella in una piatto da portata rotondo e servite subito.

Anziché le uova intere si possono aggiungere ai pomodori le uova sbattute mescolandole continuamente durante la cottura, come si fa con quelle strapazzate.

Nella loro estrema semplicità, le uova al pomodoro possono essere un piatto squisito se si usano pomodori freschi e ben maturi rinunciando ai pelati in scatola.