

UOVA IN SALSA ROSSA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- paprica dolce
- 1 noce burro
- 2 cucchiaini formaggio emmenthal grattugiato
- 2 spicchi aglio
- 4 cucchiaini ketchup
- tabasco
- 10 olive farcite
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Sciogliere una noce di burro con 1 cucchiaino di olio, sgusciarvi le uova, cospargere con un po' di emmenthal e di paprica e dopo 3' coprire per far scaldare il tuorlo.

Scaldare l'aglio tritato con la tomato e uno spruzzo di tabasco.

Unire le olive a rondelle e il prezzemolo tritato e cuocere per 2'.

Servire le uova con la salsa calda.