
UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 1 gambo sedano
- 1 ciuffo basilico
- 1 ciuffo prezzemolo
- 4 uova
- 1 punta zucchero
- sale
- pepe

Preparate una salsa di pomodoro, mettendo in un tegame i pomodori sbucciati e tagliati a pezzi con il sedano, la cipolla, l'aglio, una punta di zucchero, sale e pepe.

Fate cuocere una ventina di minuti, poi aggiungete le erbe aromatiche tritate.

Passate il tutto al mulinetto.

Versate la salsa in un tegame, ponete sul fornello a fuoco medio, fate scaldare e poi sguosciatevi le uova.

Lasciatevele soltanto il tempo necessario a che l'albume si rapprenda, quindi ritirate e servite.