UOVA AL POMODORO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 4 pomodori maturi oppure mezza scatola di Pezzettoni Santa Rosa,
- una piccola cipolla,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- un pezzetto di burro,
- 2 tavolette di Magia d'Aromi Erbe Mediterranee,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- pepe.

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare con olio e burro, aggiungete i pomodori sbucciati, privati dei semi e tagliati a pezzi, pelate leggermente e fate cuocere per 15 minuti.
Unite al sugo Magia d'Aromi Erbe Mediterranee, mescolate bene in una terrina battete le uova con il parmigiano grattugiato, versate il composto nel sugo di pomodoro, mescolate e fate leggermente rapprendere.
Servite subito.