UOVA IN PURGATORIO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 80 g di olio,
- 500 g di pomodori,
- 1/2 cipolla,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Preparare un sugo di pomodoro con olio, cipolla e pomodori, farlo restringere in un tegame largo e basso.
Far scivolare le uova uno alla volta nel tegame e, quando l'albume si sarà rappreso, togliere dal fuoco e servire.