UOVA ALLA SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di prosciutto crudo,
- 1/2 cipolla,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 bicchiere di brodo,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- 4 uova,
- burro.

Rosolare nel burro il prosciutto e la cipolla tritati.
Cospargere con la farina, diluire con il brodo in cui è stato già sciolto il concentrato di pomodoro.
Cuocere per 7-8 minuti, quindi frullare.
Versare la salsa sulle uova cotte in camicia.