UOVA E MAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 1 scatola di mais,
- 2 cipolle,
- 3 peperoni,
- 4 pomodori da sugo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tritate le cipolle finemente e ponetele in padella con un poco di olio, con i peperoni colorati tritati grossolanamente e con i pomodori spezzettati.
Cuocete per 30 minuti circa a fuoco lento, quindi unite il mais e lasciatelo insaporire per qualche minuto, con sale e pepe.
Versate le uova intere sulla superficie e lasciatele rapprendere passandole in forno caldo, oppure lasciandole sul fuoco molto basso.