UOVA AL POMODORO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 200 g di polpa di pomodoro
- 100 g di formaggio crescenza
- 1 cipolla
- 30 g di burro
- origano
- poco sale

Rosolare in una padella la cipolla tritata con il burro.
Unire la polpa di pomodoro, sale, origano e cuocere per 7'.
Tagliare a dadini la crescenza e battere le uova con poco sale.
Versare le uova e la crescenza nella salsa e cuocere a fuoco medio mescolando sempre.
Levare dal fuoco quando le uova saranno cotte e ancora morbide.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 19 May, 2024, 15:26