

UOVA MOLLETTE AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 200 g di salsa di pomodoro
- sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- prezzemolo tritato
- sale

Scaldate la salsa di pomodoro, aggiungete cipolla, sedano, carota e prezzemolo tritati, salate e cuocete a fuoco basso per 20 minuti.

Cuocete le uova in acqua a bollore per 4-5 minuti.

Distribuite sul fondo del piatto da portata metà salsa, sopra adagiatevi le uova e ricopritele con la restante salsa.