UOVA ALLA DIAVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 430 g di passata di pomodoro,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di trito tra prezzemolo e rosmarino,
- 30 g di parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- olio.

Strofinate l'interno di una pirofila con l'aglio; in questa versate il pomodoro, salate e pepate.
Aprite le uova avendo l'accortezza di non rompere i tuorli e fatele scivolare con delicatezza sulla passata.
Salate e pepate ancora, quindi cospargete con il trito di odori ed irrorate con un filo d'olio.
Per ultimo, cospargete di parmigiano.
Ponete in forno già caldo (200 gradi) e cuocete per circa 10 minuti.