

UOVA AL POMODORO 2

Ingredienti per 4:

- 6 uova,
- 100 g di crescenza,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- 30 g di burro,
- 200 g di polpa di pomodoro
- origano,
- sale,
- pepe.

Rosolare nel burro cipolla, aglio e basilico tritati, unire il pomodoro, una presa di origano e cuocere per 10 minuti. Unire le uova appena sbattute, la crescenza a dadini piccolissimi e, sempre mescolando, strappare le uova finchè saranno cotte ma ancora cremose. Salare e pepare.