

BUCATINI ALL'UOVO E PEPERONI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 500 g di pomodori
- 2 peperoni gialli
- 4 uova
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- basilico
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Soffriggere leggermente la cipolla e l'aglio nell'olio, unire i pomodori e i peperoni a listarelle e cuocere per 30 minuti. Rompere un uovo per volta in una larga insalatiera, coprire con il sugo e quando le uova saranno un po' rapprese, versarvi sopra i bucatini cotti al dente, il basilico tritato e il parmigiano grattugiato e mescolare. Servire subito.