

UOVA AL POMODORO



INGREDIENTI: olio extravergine di oliva – mezzo kg di passata di pomodoro – una cipolla – basilico - 6 uova grandi – sale.

PREPARAZIONE: in una padella ampia coprire bene il fondo con l'olio extravergine di oliva e affettarci una cipolla tagliata fine – mettere al fuoco a fiamma media e far dorare leggermente la cipolla – versare mezzo kilo di passata di pomodoro, salare e stagliuzzarci un bel rametto di basilico precedentemente lavato in acqua fredda – mescolare bene e lasciar cuocere a fiamma media una decina di minuti, tappando con un coperchio – quando la salsa vi sembra abbastanza ritirata, aprirci dentro sei uova fresche, facendo attenzione a non far rompere i tuorli e disponendole il più possibile in tutta l'ampiezza della padella – continuare a far cuocere a fiamma media finché il bianco non si sia rappreso, ma senza far rassodare il tuorlo, che deve rimanere liquido – per far rapprendere il bianco potete coprire parzialmente la padella, ma attenzione a trovare il punto giusto di cottura, è preferibile un albume ancora non completamente rappreso, piuttosto che un tuorlo sodo, eventualmente la cottura del bianco seguirà anche dopo aver spento la fiamma, lasciando riposare per alcuni minuti le uova con un coperchio – servire fumanti nei piatti facendo attenzione a non far rompere il tuorlo e raccogliendo la salsa con cui ricoprirete le uova – preparatevi delle fette di buon pane e gustatevele col sughetto di pomodoro.