

Uova al pomodoro



Uova al pomodoro...semplici, colorate, profumate...un gustoso secondo della tradizione livornese. Sono molto veloci e semplici da preparare...ecco a voi la ricetta!

Ingredienti per 2 persone

4 uova
200 g di passata di pomodoro
olio evo
2 foglie di basilico
sale

Per prima cosa, scaldare un filo d'olio in una padella, aggiungere la salsa di pomodoro e il sale. Cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, fino a che non diventa densa. A fine cottura aggiungere 2 foglie di basilico tagliate a pezzetti.

Aprire le uova e versarle una alla volta nella padella. Salare leggermente e coprire con un coperchio.

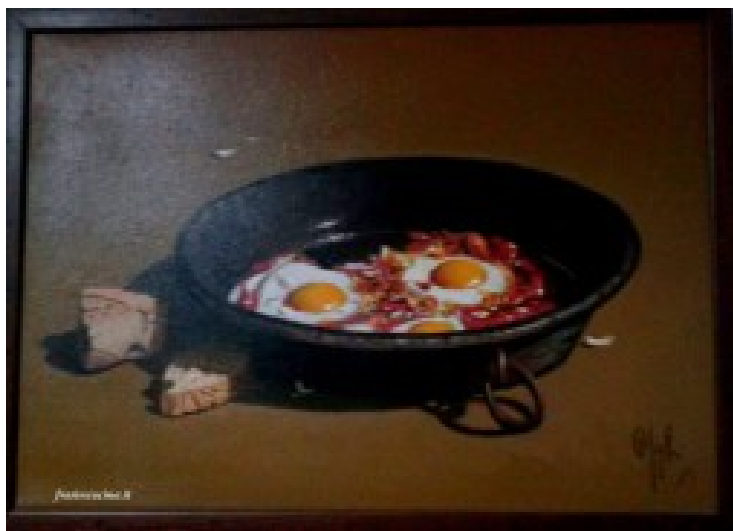


Cuocere per circa 7/8 minuti, facendo attenzione a non far addensare troppo il tuorlo ma anche a non lasciare crudo l'albume.

Servire calde, accompagnandole con una bella fetta di pane casereccio indispensabile per fare la scarpetta!!!



Questa ricetta la dedichiamo al Pittore livornese Mario Ughi che aveva rappresentato in una delle sue opere questo piatto tipico della cucina labronica.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)