

# 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.**

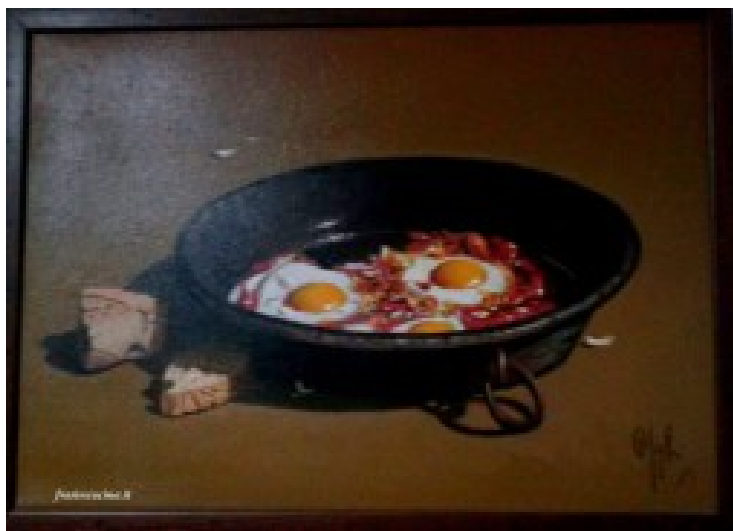


**Cuocere per circa 7/8 minuti, facendo attenzione a non far addensare troppo il tuorlo ma anche a non lasciare crudo l'albume.**

**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](#)