

Uova in padella con peperoni



Un'idea originale e colorata per servire delle semplici uova in padella che diventano dei fiori colorati e danno un tocco di allegria anche in una fredda giornata invernale.

Ingredienti per 2 persone

1 peperone

4 uova

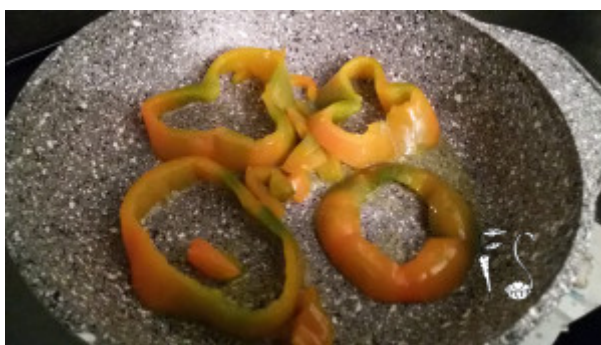
olio

sale

Per prima cosa lavare il peperone sotto l'acqua corrente, eliminare la calotta superiore e ritagliare 4 cerchi, facendo attenzione a non romperli. Eliminare i semi e i filamenti bianchi.

Far bollire un po' acqua in una pentola, cuocere i peperoni per circa 10 minuti, in modo da ammorbidirli ma non troppo perché devono mantenere la forma.

Scolare i peperoni e metterli in una padella con un filo di olio, scaldare leggermente e cuocere da entrambi i lati facendo attenzione a non romperli.



Versare dentro ciascun peperone un uovo, salare e cuocere a fuoco lento e con un coperchio per circa 5/8 minuti.

Le uova devono cuocere ma il rosso non deve addensare troppo.



Il risultato è un piatto simpatico di effetto, seppur molto semplice e genuino.

[Torna alla Home](#)



[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)