

Uova rosse al pomodoro



Ingredienti (per 1 porzione)

2 uova
200 g di polpa di pomodoro
1 spicchio di aglio
5 foglie di basilico
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Scaldo l'olio con l'aglio in una padella medio-piccola.
2. Aggiungo la polpa di pomodoro e faccio cuocere per 10 minuti, mescolando ogni tanto. Aggiusto di sale e pepe.
3. Faccio dei buchi nella salsa e ci rompo dentro le uova. Faccio cuocere fino a che i bianchi non si sono rassodati completamente e appaiono opachi.
4. Per ultime aggiungo le foglie di basilico fresco.