

Uova al tegamino con tonno, pomodoro e capperi

Una ricetta saporita e facilissima: prova queste uova al tegamino pronte in 10 minuti!



Le uova sono una delizia in tutte le salse, compresa questa dal **gusto tutto mediterraneo!** Provale al tegamino: sono **pronte in soli 10 minuti** e saranno una delizia da preparare quando hai poco tempo e hai voglia di un piatto saporito.

Difficoltà: facile

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti (per 4 persone)

240 g di tonno all'olio d'oliva

400 g di polpa di pomodoro

Mezza cipolla

1 cucchiaio di capperi dissalati Despar

4 uova Passo dopo Passo

Origano q.b.

Olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar q.b.

Un pizzico di sale

Procedimento:

1. Pulisci la cipolla e tagliala a cubetti.
2. In una padella metti un filo d'olio, aggiungi la cipolla e lascia cuocere per due minuti, girando spesso. Aggiungi quindi la polpa di pomodoro, il tonno tagliato grossolanamente, i capperi e una spolverata di origano. Fai insaporire altri 2 minuti girando spesso. Regola di sale.
3. Rompi le uova direttamente sopra al sugo di pomodoro in modo che non si sovrappongano e copri con un coperchio. Fai cuocere altri 4 minuti fino a cottura dell'albume.