

SECONDI PIATTI

Uova alla piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 8
PANCETTA (TESA) 100 gr
PEPERONI 2
CIPOLLE 1
POMODORO PELATO 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PRESENTAZIONE

Le **uova alla piemontese** sono un grande classico della cucina del Nord Italia, ne esistono numerose versioni e questa è la nostra ricetta. Un'idea molto golosa per un pranzo o una cena informale, dove si ha voglia di gustare qualcosa di saporito e poco impegnativo. Un piatto che metterà d'accordo proprio tutti!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le uova alla piemontese, tagliate finemente la cipolla e aggiungetela in padella con un po' d'olio extravergine d'oliva e lasciate prendere calore.



- 2 Aggiungete la pancetta tagliata a listarella e lasciate rosolare bene.





- 3 Quando la pancetta è ben rosolata, aggiungete i peperoni tagliati a dadini e mescolate. Lasciate andare per circa 5 minuti.



- 4 Quindi aggiungete i pomodori pelati frullati, regolate di sale e lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 15 minuti.



5 Prendete le cocottine e aggiungeteci la salsa preparata.



6 Aggiungete due uova per ogni cocottina e mettete in forno a 200°C ventilato per 7-8 minuti, il tempo che le uova si rapprendano.



7 Servite le uova alla piemontese ben calde con una spolverata di pepe nero.



CONSIGLI UTILI

Posso utilizzare delle uova di quaglia?

Sì, occhio alla cottura però, si cuoceranno molto prima.

Posso aggiungere dei pezzetti di formaggio che ho da consumare?

Si certo, non sono previsti ma ci stanno bene!

Avresti altre ricette piemontesi da propormi?

Certo, puoi provare il [bonnet piemontese](#) e la [zuppa di ceci alla piemontese](#)