

SECONDI PIATTI

## Uova al sugo con provola affumicata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

pomodori pelati  
provola affumicata  
1 uovo  
olio extravergine d'oliva  
aglio  
sale  
peperoncino.

### PREPARAZIONE

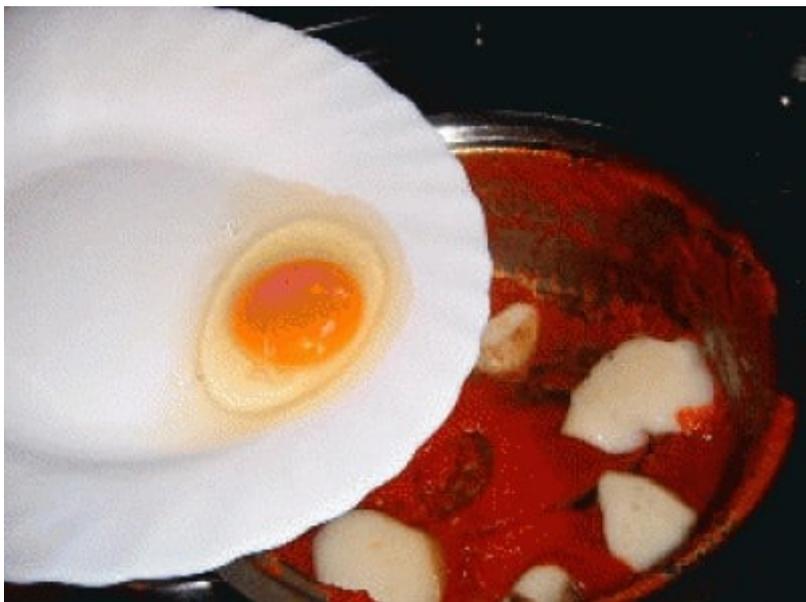
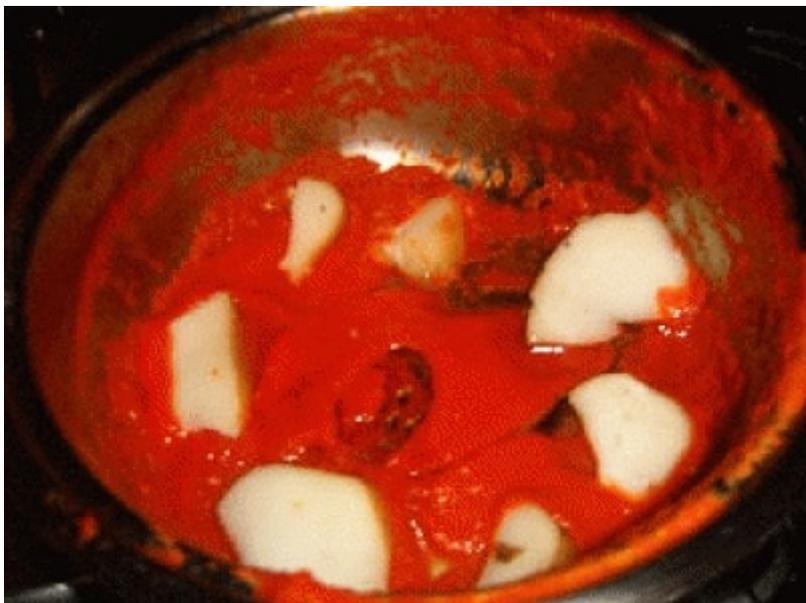
**1** Cuocere i pelati per circa 20 minuti in una pentola aggiungendo olio, aglio e sale.

Frullare con il mixer e trasferire quasi tutto il sugo in una ciotola facendone rimanere dentro un pochino.



- 2 A questo punto, aggiungere un po' d'olio extravergine d'oliva, la provola a pezzettini messa al lato della pentola e in mezzo l'uovo, un pizzico di sale e, se piace, anche un po' di peperoncino.





**3** Coprire e cuocere a fiamma moderata per giusto 3 minuti.



4 Servire l'uovo cosparso di basilico.

