

SECONDI PIATTI

Uova alla piemontese

di: *ropa55*

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

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 rapprendono.



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

