

SECONDI PIATTI

Uova al sugo con provola affumicata

di: *blue73*

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.

