



CHEF IN
CAMICIA



Uovo al pomodoro

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 persona

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

- Cipolla bionda, 1 grande;
- Passata di pomodoro, 250 ml;
- Timo, q.b.;
- Pane di grano duro, 2 fette;
- Uova, 2;
- Parmigiano reggiano, q.b.

> PREPARAZIONE

- Rosolare in casseruola la cipolla bionda, facendola cuocere bene;
- Unire la passata di pomodoro e il timo, quindi lasciare cuocere per 10 minuti;
- Rompere all'interno le uova e coprire con coperchio, agitando la padella di tanto in tanto;
- Servire con qualche fetta di pane tostato e una grattugiata abbondante di parmigiano reggiano.

**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**

Un piatto composto da ingredienti poveri ma ricco di gusto!



WWW.CHEFINCAMICIA.COM