

Uova strapazzate alla messicana



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Sminuzza la cipolla e falla appassire in una grande padella con l'olio caldo. Aggiungi la polpa di pomodoro e lascia cuocere per qualche minuto. Apri il peperoncino, elimina i semi, lavalo e tritalo finemente, uniscilo alla salsa di pomodoro. Rompi le uova in una ciotola e condiscile con sale e pepe, versale nella padella con il pomodoro e cuoci a fuoco bassissimo mescolando spesso. Quando risulterà cremoso servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di olio EV
- 100 g di polpa di pomodoro

- 1 peperoncino rosso fresco
- sale e pepe