

UOVA DI POMODORO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- 4 uova
- burro (40gr)
- pepe nero
- 4 pomodori da insalata
- panna da cucina (50ml)

Come si prepara

Scegliete quattro pomodori maturi e di uguale grandezza. Lavateli e tagliate loro la calotta superiore.

Metteteli quindi a scolare, capovolti, per almeno 10 minuti. Intanto scaldate il forno a 200 gradi.

Disponete i pomodori in una teglia con un filo di olio e del pepe. Infornateli e lasciateli cuocere per 5 minuti.

In una terrina sbattete le uova con il sale ed il pepe.

Scaldate una padella antiaderente, ungetela con il burro ed unite le uova mescolando continuamente fino a quando si saranno rapprese.

Aggiungete 5 cucchiaini di panna, incorporandoli con delicatezza.

Versate le uova strapazzate nei pomodori e servite subito ben caldi.

Difficoltà: 1

Tempo: 35

Tags

antipasti caldi, verdure, veloci, piatti freddi, single, uova, piatti unici, Uova di pomodoro, uova ripiene

