

Uovo al pomodoro senza glutine



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico fresco: qualche foglia
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Origano secco: 1 pizzico
- Pepe nero appena macinato: q.b.
- Polenta: 2 fette
- Sale: q.b.
- Uova: 4

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 g



Preparazione

Taglia le fette di polenta in bastoncini di 1 cm di spessore e friggili in olio extra vergine di oliva finché non sono dorati. Spostali su un foglio di carta assorbente e condiscili con sale e pepe nero appena macinato.

Adesso prepara le uova. Scalda in una padella qualche cucchiaio di olio extra vergine di oliva e uno spicchio di aglio. Quando l'aglio comincia a dorarsi, aggiungi i pomodori a cubetti, regola di sale e pepe, aggiungi l'origano secco lascia cuocere a fuoco basso mescolando spesso per almeno 10 minuti. Togli lo spicchio d'aglio.

Quando i pomodori si sono disfatti e sono diventati una salsa soda prendi le uova.

Separa gli albumi dai tuorli e metti questi ultimi da parte. Versa gli albumi sul pomodoro e mescola con un cucchiaio in modo che si mescolino al pomodoro. Copri con un coperchio e lascia rapprendere.

Quando gli albumi si sono rappresi versa i tuorli sul **pomodoro a cubetti Pomi** e fai cuocere per il tempo che preferisci, in base a quanto ti piace cotto il tuorlo. Per me bastano 30 secondi con il coperchio.

Condisci con sale e pepe appena macinato e foglie di basilico fresco.

Servili subito prima che il tuorlo si rapprenda troppo. Usa i bastoncini di polenta per intingerli nel tuorlo.