

## Uova e piselli al sugo

**Tempo di preparazione:** 25 min

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pepe nero: q.b.
- Piselli (freschi o surgelati): 200 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 4



### Preparazione

Le **uova e piselli al sugo** sono una ricetta molto semplice e veloce da preparare. Io adoro questo piatto e lo preparo spesso quando sono di fretta o quando non so cosa preparare, è gustosissimo e poi la scarpetta è d'obbligo! Per questo piatto potete utilizzare sia i piselli freschi che quelli surgelati, io ho scelto quest'ultimi.

In un tegame mettete la **Passata Classica Pomì**, lo spicchio di aglio, l'olio, un pizzico di sale e mescolate. Unite i piselli (se usate quello surgelati sciacquateli prima sotto l'acqua corrente per far sciogliere il ghiaccio) e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fuoco dolce. Se la passata di pomodoro dovesse asciugarsi troppo, versate un pochino di acqua.

Con un cucchiaino, realizzate 4 piccoli solchi all'interno dei quali andrete a mettere le uova. Aggiungete un pizzico di **sale e pepe** sopra ogni uovo, coprite con il coperchio e lasciate cuocere per un minuto e mezzo se volete che i tuorli restino morbidi, per 2 minuti e mezzo se li preferite sodi. Le uova e piselli al sugo di pomodoro sono pronte ad essere servite in tavola.

### For this recipe we used:

Passata Classica 750 ml

