



Uova alla fongadina - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondi piatti - uova - passata pomodori - vegetariano

Ingredienti:

2 uova sode a persona  
olio  
1 trito di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaini di salsa di pomodoro ogni uovo  
sale, pepe

mentre cuociono le uova, mettere un po' di olio nel tegame con 1 spicchio d'aglio e il trito di prezzemolo. Unire la salsa di pomodoro, salare, pepare e far cuocere. Sgusciare le uova, tagliarle a metà e metterle nel tegame, aggiungere un po' d'acqua e far insaporire le uova nel sughetto per 5 minuti.

