



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002018 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Apr 2018 alle ore 09:18

da ANDREA VACCHIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Uova purgatorio in carta fata

Un classico piatto povero come l'uovo in purgatorio elaborato per chi vuole una ricetta adatta per sorprendere con semplicità i propri commensali.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g passata di pomodoro La Fiammante
n. 8 uova intere
crostini di pane q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
olio evo q.b.
basilico qualche foglia.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Rivestire una piccola boule con carta fata e inserire la passata di pomodoro alla base aggiungendo sale e pepe, rompere le uova e adagiarle sulla passata salandole. Inserire quindi i crostini di pane e ultimare con foglie di basilico fresco e un filo di olio evo a crudo.

Chiudere il sacchetto di carta fata con lo spago e infornare a 120 ° per 7 minuti.

Per l'impiattamento: una volta sfornato adagiare su un piatto fondo ed aprire lo spago quindi gustare.

Vino consigliato

Fiano di Avellino