



**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'impattamento: una volta sfornato adagiare su un piatto fondo ed aprire lo spago quindi gustare.

### Vino consigliato

Fiano di Avellino