

UOVA AL SUGO



Le **Uova al Sugo** sono un secondo piatto gustoso e semplice da preparare. Un ottimo salvacena che può essere arricchito a piacere con verdure come piselli, melanzane o peperoni.

Facile 35' Secondo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 2 PERSONE)

- 300 gr [Polpa Fine 2x400 g](#)
- 1 Cipolla piccola
- q.b. Fontina
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- 2 Panini medi
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale
- 2 Uova medie

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Per cominciare preparate il sugo: in una casseruola scaldare 3-4 cucchiai di olio su fiamma bassa, unite la cipolla e stufatela per circa 5 minuti. Aggiungete la **Pura Polpa Fmissima di Pomodoro**, una presa di sale, e cuocete coperto per circa 20-25 minuti. Quando il sugo sarà pronto, trasferitene circa la metà in una padella.
2. Aggiungete l'uovo e fate cuocere per pochi minuti. Nel frattempo tagliate la parte superiore del panino e privatelo della mollica in eccesso. Ripetete il procedimento con il restante sugo e l'altro uovo, per realizzare il secondo panino.
3. Riempite il panino con il sugo, aggiungete qualche fetta di fontina e adagiatevi sopra l'uovo. Completate, a piacere, con una girata di pepe.