



Uova in umido con piselli



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Uova in umido con piselli

Ottimo secondo

Preparazione	10 min
Cottura	10 min
Tempo totale	20 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: proteine, uova

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 2 persone

Ingredienti

- 4 uova
- 350 g piselli
- q.b. cipolla
- q.b. aglio
- q.b. carota
- q.b. prezzemolo
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Far soffriggere in un po' di olio d'oliva cipolla, aglio, carota e prezzemolo, aggiungere i piselli, freschi o surgelati (secondo stagione), aggiungere un po' di salsa di pomodoro sale e acqua, far cuocere la salsa, fare una piccola buca tra i piselli e depositarvi l'uovo intero (possibilmente senza rompere il tuorlo) , salare e pepare anche sopra all'uovo, coprire con un coperchio per velocizzare la cottura, è pronto quando il tuorlo sarà bello sodo e la salsa non acquosa!

Patrizia Delvecchio

[Read More](#)
