



Shakshuka

Ingredienti

Ingredienti

4 uova
600g di peperoni verdi o di
peperoncini verdi sott'aceto
400g di pomodori
250g di cipolle
5 cucchiai di olio extra vergine
d'oliva
sale e pepe in grani.

Preparazione

Tagliate i peperoncini a listarelle e fateli saltare insieme alle cipolle affettate, in un largo tegame con olio per qualche minuto a fuoco vivace. Poi salate e macinate il pepe al momento, abbassate la fiamma, coprite e proseguite la cottura a fiamma moderata. Quando i peperoncini sono appassiti, aggiungete i pomodori pelati e spezzettati, mescolate e lasciate sul fuoco sino a quando la cottura sia soddisfacente. Aggiungete le uova all'intangolo, mescolate e lasciate rapprendere a fuoco moderato fino a quando il tutto assume una consistenza cremosa.

