

UOVA ALLA PIEMONTESE



Quanti modi ci sono per servire le uova? Avete mai provato le Uova alla piemontese?

Una preparazione particolare, tipica appunto della [cucina del Piemonte](#), che vede le uova servite con un sugo ricco e profumato a base di passata di pomodoro, peperoni e pancetta. La cottura delle uova avviene in forno, e sotto una leggera crosticina si nasconde un tuorlo liquido che solleticherà tutte le papille gustative.

Un piatto unico da non perdere!



Facile



85'



Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 300 gr [Passata 700 g](#)
- q.b. Burro
- 1 Cipolla
- 2 cucchiaini Olio extravergine di oliva
- 80 gr Pancetta
- q.b. Pepe
- 2 Peperoni verdi
- q.b. Sale
- 8 Uova

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Lavate i peperoni verdi e asciugateli con della carta assorbente da cucina.
2. Posizionatevi su una teglia rivestita di carta da forno e arrostiteli nel forno statico preriscaldato a 200°C per 45 minuti.
3. Una volta pronti, lasciateli raffreddare per 10 minuti, coperti con della pellicola trasparente. Poi potrete eliminare facilmente la pelle. Togliete anche il picciolo, i semi e le lamelle e tagliateli a pezzetti.
4. In una padella, scaldate 2 cucchiaini di olio e fateci dorare dolcemente all'interno la cipolla tagliata a fettine sottili.
5. Unite la pancetta tagliata a striscioline e fate rosolare per 4-5 minuti, fino a quando la parte grassa non sarà diventata trasparente.
6. Aggiungete anche i peperoni a pezzetti e la passata di pomodoro De Rica, amalgamate con cura, salate e pepate e proseguite la cottura per 10 minuti, in modo da far restringere il sugo.
7. Accendete il forno statico a 200°C.
8. Imburrate leggermente 4 cocotte monoporzione e distribuite all'interno il sugo di peperoni e pancetta.
9. Delicatamente apriteci sopra 2 uova per ciascun tegamino, salate, e infornate a 200°C per ca. 8-10 minuti, fino a quando vedrete gli albumi rapprendersi.
10. Servite subito, con una spolverata di pepe nero appena macinato.