

UOVA E FRITTATE

Uova strapazzate alla tunisina

Origine: Tunisia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Uova	4
Cipolle	200 g
Peperone verde	1
Pomodori maturi sodi	250 g
Aglio	1 spicchio
Olio di semi di sesamo	3 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Sbucciate, lavate ed affettate le cipolle. Sbucciate l'aglio. Pulite il peperone, privatelo dei semi e dei filamenti interni, lavatelo e tagliatelo a strisce.
- 2 Fate scottare i pomodori in una pentola con acqua in ebollizione, scolateli, privateli della pelle, dei semi, dell'acqua di vegetazione e tagliateli a pezzetti.
- 3 Fate appassire l'aglio e le cipolle in un tegame con l'olio senza però lasciarli colorire. Unitevi poi le listarelle di peperone e fatele rosolare.
- 4 Aggiungete i pomodori, il sale e il pepe appena macinato e continuate la cottura a fuoco moderato per 5 minuti. In una ciotola battete le uova con sale e pepe.
- 5 Versate il composto ottenuto nel tegame col peperone e fate continuare la cottura per pochi minuti a fuoco lentissimo avendo l'accortezza di mescolare continuamente.
- 6 Quando le uova risulteranno appena rapprese e molto morbide toglietele dal fuoco e servitele subito.