



## Pasta al Pomodoro e con Uova

Yumurtalı Domatesli Makarna



Mezzo pacco di pasta  
Una cipolla  
3 pomodori  
Un cucchiaio di salsa  
Un cucchianino olio di girasole  
4 uova  
Un cucchianino di sale  
3 bicchieri d'acqua

- # L'acqua sale e un cucchiaio d'olio si mettono in una pentola.
- # Quando arriva al momento di bollimento si aggiungono le paste e si bolliscono circa per 10 minuti.
- # In questo momento le cipolle italiano insieme e si arrossiscono nell'olio alla sopra si aggiungono due tre minuti dopo pomodori e sale.
- # Quando arriva alla coerenza di salsa il pomodoro si aggiunge pasta si miscela e si leva dal fuoco.
- # Poi la pasta preparata si mette nel vassoio del forno oliato alla sopra si fa 4 buchi con il cucchiaio.
- # In questi buchi si rompono le uova e dalla sopra se pizzica sale.
- # Poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché le uova diventano solide.

Nota: Nella preparazione di questa pasta si preferisce di usare il pomodoro morbido.