

Яєшня al pomodoro

Іноді на вечерю хочеться чогось такого простого та домашнього як звичайна яєшня.

Ця страва готується легко і швидко, а результат неочікувано смачний. За словами його автора - це класичний рецепт італійського дитинства, пахне гарячим літом та руками бабці і мами.

- 2-3 спілі помідори
- 1 цибулина
- 2-3 столові ложки оливкової олії
- 4 яйця
- сіль, перець, зелень

Почистити цибулю, потерти на тертці з великими отворами і легко протушкувати на сковорідці з олією 2-3 хв.

Тим часом помити помідори, порізати їх великими кубиками і покласти до цибулі. Підлити у сковорідку 2-3 ложки води, посолити, поперчити, накрити кришкою і тушкувати на малому вогні, час до часу помішуючи, щоб помідори розварилися – 10-15 хв.

Яйця розбити по одному на томати, уже не мішати, посолити і поперчити. Знову накрити кришкою і на малому вогні готувати їх до цілковитого стягнення білка але так, щоб жовток залишився ще рідким, 3-4 хв, на ваш смак.

Подавати притрусивши зеленню петрушки, або руколи чи базиліку.

Яєчня смакуватиме з відламаним шматком свіжоспеченого хліба, вмокаючи його у рідкий жовток і томати.

