

Shakshuka

Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c. s.
- Ajo: 1 diente
- Azúcar integral: cucharada
- Cebolla: 1
- Guindilla picante: 1
- Huevos: 3
- Pan: 2 rebanadas
- Perejil: c. s.
- Pimentón picante: 10 gr
- Pimientos: 300 gr
- Sal y pimienta: c. s.



Preparación

1. Empezar picando la cebolla y el ajo y dorar todo con aceite de oliva virgen extra y pimentón picante.
2. A continuación, cortar los pimientos y la guindilla y añadirlos al sofrito de la sartén. Añadir sal y pimienta y el **Pomì tomate finamente troceado** y, a continuación, una cucharada de azúcar integral.
3. Cocer durante 20 minutos y abrir los huevos directamente en la sartén.
4. Cubrir y cocer durante otros 8 minutos.
5. Terminar espolvoreando el perejil picado y servir con pan tostado.

For this recipe we used:

Tomates Finamente
Picados 400 gr

