

Preparazione: è un piatto casalingo, completo e squisito, che risolve splendidamente il problema di una cena.

Soffriggete in tegame olio e burro con cipolla a fette, salvia e rosmarino: metteteci sopra i pomodori maturi, pelati, strizzati e tagliati a pezzi. Lasciateli cuocere e asciugare scoperti per mezz'ora o poco più, mettendovi il sale e una bella presa di zucchero. Mettete allora questa profumata e dolce salsa di pomodori, di cui si ritrovano ancora i pezzi, in una larga teglia e rompeteci sopra un uovo a testa. Spargete sulla teglia due cucchiari di trito di prezzemolo e basilico crudi con un po' d'aglio e una manciata di parmigiano grattugiato. Passate la teglia in forno caldissimo (o anche sul fuoco se non avete comodo il forno) per pochi minuti, finché il bianco delle uova si sia appena rappreso.