



# SHAKSHOUKA

## Ingredienti

*Per 4 persone*

6 pomodori

1 peperone rosso

1 peperone verde

2 guanti di aglio

1 cipolla

1 cucchiaino di olio di oliva

4 uova

2 rami di prezzemolo

Sale e pepe

## Passi

- 1.** Tritare la cipolla e schiacciare l'aglio, cuocere per 15 minuti con l'olio e un cucchiaino d'acqua.
- 2.** Immergere i pomodori in una pentola di acqua bollente per 15 secondi e portarli fuori. Sbucciarli, tagliarli in 6 e rimuovere la polpa.
- 3.** Sbucciare i peperoni, mettendoli sotto la griglia per 15 minuti. Pulirli e tagliarli a strisciole.
- 4.** Aggiungere i pomodori e i peperoni alla casseruola, condire con sale e pepe. Fate sobbollire per circa 30 minuti.
- 5.** Quando si è pronti a servire, rompere le uova sopra le verdure e cuocere per qualche minuto.
- 6.** Per finire, cospargere il prezzemolo su tutto e servire delicatamente, con il pane.