# Uova con pomodoro funghi e pancetta

**Tempo di preparazione**: 20 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Funghi champignon: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Pancetta: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 4

## Preparazione

Le **uova con pomodoro, funghi e pancetta** sono un secondo facile, gustoso e buonissimo! Spesso non sappiamo come cucinare le uova e, al posto di farle semplicemente bollite o fritte, vi suggerisco questa ricetta deliziosa. Le uova con pomodoro, funghi e pancetta sono un piatto unico completo e nutriente, preparate solo un bel po' di pane perché la scarpetta è d'obbligo 😊

Le uova con pomodoro funghi e pancetta sono molto semplici e veloci da preparare:

1. Per prima cosa pulite i funghi e tagliateli a metà.
2. Versate l'olio in una padella e fate soffriggere lo spicchio di aglio.
3. Eliminatelo e aggiungete i funghi, salateli e unite poi i ***Pomodori a Cubetti Pomì*** e la pancetta.
4. Lasciate cuocere il tutto per 10-15 minuti, il pomodoro dovrà asciugarsi quasi completamente.
5. A questo punto, aggiungete le uova, un pizzico di sale e pepe
6. Proseguite la cottura per altri 2-3 minuti se volete che il tuorlo rimanga morbido, per 5 minuti se lo preferite sodo.

Le uova con pomodoro funghi e pancetta sono pronte: impiattatele e gustatele ben calde, sono favolose!

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 400 gr