



LA CENA IN 30 MINUTI

Tegamino di uova alla pizzaiola



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 uova 1 scatola di pelati 1 busta di GranMix Fila e Gusta 1 mazzetto di basilico fresco 2 cucchiaini di olio EVO 1 noce di burro Sale e pepe q.b.

IN QUESTA RICETTA



Saporite novità in arrivo: GranMix Fila e Gusta

PREPARAZIONE (15')

1. Preparare una salsa semplice di pomodoro, olio e basilico.
2. Ungere di burro 4 tegamini individuali da forno e dividervi la salsa di pomodoro.
3. In ciascun tegamino rompere un uovo, salarlo, peparlo e coprirlo con $\frac{1}{4}$ della busta di GranMix Fila e Gusta.
4. Mettere in forno caldo e cuocere per 8-10 minuti. Servire subito ben caldo.