

## Uova all'occhio di bue con pomodorini, rucola e grana

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 13 Febbraio 2012 09:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 13 Febbraio 2012 09:24

---

## Uova all'occhio di bue con pomodorini, rucola e grana

Le uova sono un alimento prezioso e sempre presente nel nostro frigorifero. Vediamo come personalizzare la classica cottura all'occhio di bue aggiungendo pomodorini, rucola e formaggio grana.



Dosi per due persone: 4 uova, 12 pomodorini, una manciata di rucola, 40 gr di formaggio grana grattugiato, sale.

In una padella antiaderente cuocere le uova all'occhio di bue. Nel frattempo lavare i pomodorini e la rucola. Tagliare a metà i pomodorini, unirli alla rucola e salare il tutto. Cotte le uova disporle nel piatto e aggiungere sopra il formaggio grana, i pomodorini e la rucola.