



Uova in purgatorio

たまごのトマトソース (イタリア名・煉獄のたまご)



【材料】 1～2 名分

たまご	2 個
たまねぎ	中 1/2 個
※シチリアノパッサータ	カップ 1/2
※アサクラ EVO	大さじ 1
※塩	少々
※野生のオレガノ	少々
イタリアンパセリ	少々

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラおすすめ塩
コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.238 (ダイジェスト)
vol.138 (フルレクチャー)

【つくり方】

- 1) 玉ねぎは薄くスライスする
- 2) 小さめのフライパンに切ったたまねぎを鍋に散らし、パッサータを全体に広げ、上から EVO をかける
- 3) 蓋をして火をつけ中火よりやや弱い火で煮る
- 4) 沸騰してきたら弱火にし、たまにふたを開け箸でかき混ぜ玉ねぎが煮えるまで加熱する
※途中水気が足りなくなったらパッサータ又は水を足し玉ねぎをじっくり煮る
- 5) 玉ねぎに火が通ったらソースを平らにし、卵を入れる分の穴を 2 カ所あける
- 6) たまごを割って入れ、蓋をして好きな加熱加減に火を通す
- 7) 出来上がった卵の上に少々コンチェントラートデルマーレをふり、野生のオレガノとあればイタリアンパセリのみじんをちらす

※お好みでパルミジャーノのおろしたものをちらしてもよい