

OUS FARCITS DE PISTO AMB TOMÀQUET

Consells

Recomanem coure els ous amb bastants antelació. Els ous s'han de coure durant 11 minuts des que l'aigua entra en ebullició. Al retirar-los de foc colem l'aigua i els deixem reposar en aigua freda per tallar la cocció.

Ingredients

- Ous
- Carbassó
- Pebrot verd
- Ceba
- Tomàquet natural
- Oli
- Sal

Elaboració

- Primer haurem de coure els ous. Per a això posarem a bullir una cassola amb aigua i sal. Quan arribi a punt d'ebullició, ficarem els ous i deixarem coure. Un cop cuits, traurem l'aigua i deixarem reposar.
- Per fer la samfaina, primer hem picar la ceba, el carbassó i el pebrot verd.
- Utilitzarem una cassola que posarem a foc i posarem oli per a la seva cocció. Quan l'oli estigui començant a cuinar-se a foc molt lent, tirarem la ceba i quan comenci a daurar-se, afegirem el pebrot i el carbassó. Gairebé immediatament, afegirem una mica de salsa de tomàquet natural i deixarem cuinar tot a foc lent, remenant de tant en tant. Tirar sal.
- Quan el carbassó i el pebrot estiguin tendres, retirarem de foc i deixarem reposar.
- Quan tinguem tot fet, tallarem els ous per la meitat verticalment i anirem omplint-poc a poc amb la barreja.
- Per acabar, suggerim ratllar algunes gemmes reservades i escampar per sobre.

