

Ingredienti (per 6 persone):

- 6 fette di pane casalingo raffermo
- 3 cipolle grosse
- Pomodori maturi o pelati gr.400
- 6 uova
- Pecorino grattato
- Basilico
- Foglie di sedano
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

In una pentola fate appassire, con 8 cucchiari d'olio, le cipolle tagliate sottili. Quando saranno quasi sfatte (aggiungete poca acqua, se necessario) unite i pomodori pelati e senza semi, le foglie di basilico e di sedano tritate grossolanamente, sale e pepe. Fate cuocere per circa mezz'ora e poi versate un litro e mezzo di acqua (o di brodo). Tenete sul fuoco per altri 30 minuti. Direttamente nella pentola aggiungete le uova facendo attenzione a non romperle, cuocetele per 3 o 4 minuti in modo che diventino come "uova in camicia". Nelle scodelle, in terrine, mettete le fette di pane abbrustolite, cospargetele di pecorino e versatele sopra, con un ramaiolo, l'acquacotta caldissima. Fate in modo che tocchi un uovo a testa. Servite a parte altro pecorino.