

## Луковый соус по-умбрийски

### Ингредиенты

- Репчатый лук - 1 кг
- Сырокопченая грудинка - 50 г
- Помидоры пелати - 400 г
- Яйцо - 2 шт
- Оливковое масло -
- Бasilik -
- Сыр Грана Падано -
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Выньте лук из воды, где он замачивался. Нарезьте грудинку и положите в сотейник с 2-3 столовыми ложками оливкового масла. Поджаривайте до тех пор, пока грудинка не станет почти прозрачной, тогда добавьте лук. Посолите, поперчите, добавьте несколько листков базилика и накройте крышкой.

2

Потушите лук на маленьком огне в течение получаса. Не дожидаясь, пока лук приобретет темный оттенок, добавьте нарезанные помидоры пелати и литр воды. Помешайте и накройте крышкой.

3

Готовьте на маленьком огне в течение полутора часа.



4

Снимите суп с плиты, положите две с лишним горсти грана падано и влейте взбитые яйца. Быстро перемешайте и подавайте этот густой суп горячим.



Приятного вам аппетита :)