U funnateglie

di LUCA GUASTINI –
VITERBO – U funnateglie sono un piatto tipico del Molise che ha come ingredienti principali le uova e le salsicce sotto sugna, tipiche della regione, accompagnati da peperoni e pomodorini maturi. Il connubio tra questi ingredienti, grazie soprattutto al grasso che avvolge la salsiccia, dà un gusto e un'untuosità particolare a questo piatto che si gusta a pieno inzuppando il pane nel sughetto e nel tuorlo dell'uovo. Pare che il nome u funnateglie derivi proprio dal gesto di pucciare il pane nel fondo del piatto. Purtroppo le salsicce sotto sugna non sono facilmente reperibili, si può ottenere comunque un buon risultato con le salsicce fresche.

Ingredienti
(Per una porzione)
 un uovo
una salsiccia
mezza cipolla
peperoni gialli pomodorini datterino
olio d'oliva
sale e pepe
Procedimento
Sbucciare e affettare la cipolla, tagliare anche il peperone a listarelle e i pomodorini a metà o a quarti quindi versare in una padella o in un tegamino l'olio d'oliva e mettere la cipolla fino a farla appassire per poi aggiungere la salsiccia e poco dopo anche i pomodorini e il peperone. Regolare di sale e lasciar cuocere per circa mezz'ora o fino a quando la salsiccia non sarà cotta, aggiungendo un po' d'acqua se si

dovesse restringere troppo il sughetto. Quando tutto sarà cotto fare un piccolo spazio nel sughetto per sistemare l’uovo quindi coprire con un coperchio, spegnere il fuoco e aspettare circa 10 minuti prima di servire in modo che l’albume sarà rappreso completamente.