

# SPAGHETTIS ALLARRABBIATA



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 400 g de spaghettis - 10 g de gros sel - poivre - SAUCEARRABBIATA - 2 c.s. d'eau - 1 gousses d'ail hachée finement - 1 petit piment rouge - 500 g de tomates pelées - 2 c.s. d'huile d'olive - sel - persil haché

---

1. Dans une grande casserole, mettez 1,5 litre d'eau chaude avec 10 g de gros sel. Une fois l'eau à ébullition, faites cuire les spaghettis en suivant les indications du paquet.

2. Pendant ce temps, préparez la SAUCE ARRABBIATA : Versez l'eau et faites revenir la gousse d'ail et le piment (coupé en deux, épépiné et émincé) avec le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/100°C) jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Ajoutez les tomates pelées coupées en cubes, l'huile d'olive, salez et relancez le programme EXPERT, 30 minutes/vitesse 3/110°C.

3. Mixez la sauce avec le programme SMOOTHIE. Si la sauce est trop liquide, vous pouvez relancer le programme EXPERT, vitesse 1A/110°C pendant quelques minutes.

4. Versez la sauce arrabbiata sur les pâtes avec un peu de persil haché finement et mélangez.

5. Servez les pâtes dans des assiettes.

