

SAUCE ARRABBIATA



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

Ingrédients : 4-6 personnes

- 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. Versez l'eau et faites revenir la gousse d'ail et le piment (coupé en deux, épépiné et émincé). Lancez 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.

2. 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.

Cook Expert ■