

Arrabbiata

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Ajo: 2/3 dientes
- Guindilla al gusto:
- Perejil:
- Sal:



Preparación

Calentar en una sartén unas cucharas de aceite de oliva virgen extra con los dientes de ajo y un poco de guindilla al gusto.

Eliminar el ajo cuando se dore, añadir **Tomate finamente troceado** y dejar cocer a fuego medio durante unos 15-20 minutos.

Ajustar la sal y añadir al final de la cocción el perejil fresco picado.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 500 gr

