



Arrabbiata



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 500 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo 2/3 dientes
- Guindilla al gusto
- Perejil
- Sal

Para esta receta hemos usado:



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.