

## Соус "Аррабиата"



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 1000g 500 г
- Красный острый перец по вкусу
- Оливковое масло по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Соль по вкусу
- Чеснок 2/3 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Разогрейте в сковороде несколько ложек оливкового масла первого холодного отжима с чесноком и красным острым перцем по вкусу.
2. Как только чеснок подрумянится, удалите его и добавьте **Мякоть томатов в кубиках Roti** и готовьте на среднем огне в течение 15-20 минут.
3. Посолите по вкусу и в конце приготовления добавьте мелко порубленную петрушку.