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.