Sauce arrabiata

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 gousses d'ail
- 1 oignon jaune
- 2 piments rouges
- 30 g huile d'olive
- 800 g pulpe de tomates en dés
- 2 pincées sel
- 1 pincée poivre
- 2 brins persil frais

La **recette**

Etape 1

Ajouter 2 gousses d'ail épluchées, 1 oignon jaune épluché et coupé en quatre, 2 piments rouges épépinés et coupés en petits morceaux dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol avec la spatule.
Ajouter 30 g d'huile d'olive dans le bol. Faire rissoler 3 min.

Etape 3

Ajouter 800 g de pulpe de tomates en dés. Assaisonner à votre convenance, 2 pincées de sel, 1 pincée de poivre, et 2 brins de persil frais (les feuilles seulement) et ciselés dans le bol.

Etape 4

Faire cuire 15 min. Bouchon du couvercle entrouvert pour éviter les projections.