

SUGO ALL' ARRABBIATA



PROGRAMMA
MANUALE



20'



8/10 PERSONE



ACCESSORI:
pala mescolatrice

INGREDIENTI

80 g olio extravergine d'oliva
950 g passata di pomodoro
8 g sale
2 spicchi d'aglio
2 peperoncini
q.b. foglie di prezzemolo tritate

ESECUZIONE

Inserire nella tazza la pala mescolatrice con l'**aglio**, il **peperoncino**, l'**olio** e soffriggere.



velocità 1



3'



100°C

Aggiungere il **pomodoro**, il **sale** e avviare la cottura. Se si desidera una consistenza più densa, proseguire la cottura per il tempo necessario.



velocità 1



17'



100°C



Se si desidera un risultato più omogeneo, inserire il tappo dosatore e frullare per il tempo necessario fino ad ottenere il risultato desiderato.



velocità 10



1'



-



Aggiungere il **prezzemolo**.

