



Sauce all Arrabbiata

Ingrédients pour 20 portions de 5 cl

- **SAUCE TOMATE à la Provençale CHEF®** 120 g
 - Eau 1 litre
 - Ail 2 gousses
 - Oignons 80 g
 - Huile d'olive 3 cl
 - Piment rouge en poudre pm
 - Sel, poivre pm
- Litrage de sauce obtenu 0,9 litre



Progression de la recette

- Écraser les gousses d'ail et hacher les oignons et les faire suer sans coloration pendant 2 minutes dans la sauteuse avec l'huile d'olive.
- Mouiller avec l'eau et disperser au fouet la **Sauce Tomate à la Provençale CHEF®**.
- Ajouter le piment rouge.
- Porter à ébullition pendant 3 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement.

Observations

Accompagne les pâtes, les escalopes de volaille...