

SAUCE

ARABIATTA



CUISSON
15-20 Minutes



PORTION
4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 boîtes tomates italiennes entières
- 3 oignons
- 5 gousses d'ail hachées
- 1 c. à thé piment fort haché (ou sambal olek)
- 1/2 tasse vin blanc
- 1/2 tasse huile d'olive
- 1 botte de persil frais haché (environ 1/2 tasse)
- fromage parmesan râpé
- sel et poivre

INSTRUCTIONS

1. Dans le grand hachoir, hacher l'oignon et l'ail.
2. Déposer dans le fond du contenant 3L de la Tupperondes avec le piment fort.
3. Ajouter de l'huile pour enrober. Mélanger.
4. Déposer le couvercle en croix et cuire 10 minutes au microonde.
5. Hacher les tomates entières.
6. Hacher le persil dans le petit hachoir.
7. Dans la Tupperondes, ajouter les tomates, le persil, l'huile et le vin blanc. Cuire 15 minutes.
8. À la sortie, ajouter le fromage parmesan.