



## Les œufs à l'Arrabbiata

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 3 personnes

### Ingrédients

- 6 œufs frais
- 2 post de sauce Arrabbiata de 190 g Italians do it better
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge
- Persil frais
- Sel

1. Ecraser la gousse d'ail puis la mettre dans une large poêle avec de l'huile extra vierge. Faire chauffer.
2. Ajouter la sauce Arrabbiata et faire cuire durant quelques minutes à feu doux.
3. Ajouter les œufs frais et laisser cuire jusqu'à ce que le blanc de l'œuf se solidifie.
4. Eteindre le feu et couvrir à l'aide d'un couvercle durant 4 à 5 minutes.
5. Ajouter du persil frais et du poivre noir avant de servir.