

Linguine con ragú de pulpo

Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

Aceite OVE: c/n.Ajo: 1 dienteApio: 40 g

Cebolla roja: 40 gPasta Linguine: 320 g

• Perejil: c/n.

• Pimienta negra: c/n.

• Pulpo cocido previamente: 200 g

Sal: c/n.Tomillo: c/n.Vino blanco: 0,4 IZanahoria: 40 g



Preparación

- 1. Picar fino el apio, la zanahoria, la cebolla y el ajo y sofreír todo con aceite OVE y una pizca de sal.
- 2. Picar también el pulpo y añadirlo a la sartén con algunas hojitas de tomillo fresco y pimienta negra.
- 3. Hacer espesar los ingredientes, rociar con vino blanco y añadir el **Tomate Finamente Troceado**.
- 4. Dejar cocer durante 30/40 minutos.
- 5. Mientras tanto, echar la pasta «linguine» en el agua salada y cocerla hasta $\frac{3}{4}$ del tiempo total.
- 6. Terminar la cocción en la sartén con un poco de agua de la cocción y emplatar añadiendo el perejil picado finísimo y algún trocito de pulpo dejado entero.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 320 gr

