Pomì
O Così. O Pomì.

Linguine con ragú de pulpo

Tempo di preparazione: 60 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Ajo: 1 diente
- Apio: 40 g
- Cebolla roja: 40 g
- Pasta 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 l
- Zanahoria: 40 g

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 320 gr

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 ¾ 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.