Linguine al ragù di polpo



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Carota: 40 gr
- Cipolla rossa: 40 gr
- Olio evo: q.b.
- Pasta: 320 gr
- Pepe nero: q.b.
- Polpo già cotto: 200 gr
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 40 gr
- Timo: q.b.
- Vino bianco: 0,4 l

Preparazione

1. Tritare finemente sedano, carota, cipolla e aglio e far soffriggere con olio evo e un pizzico di sale.
2. Tritare anche il polpo e aggiungerlo in padella con qualche fogliolina di timo fresco e pepe nero.
3. Una volta tirato il sugo, sfumare con vino bianco e aggiungere la ***Polpa Fine Pomì***.
4. Far cuocere per 30/40 minuti.
5. Nel frattempo calare le linguine in acqua salata e cuocerle per i ¾ del tempo.
6. Concludere la cottura in padella con un po' di acqua di cottura e impiattare aggiungendo prezzemolo tritato finissimo e qualche trancetto di polpo lasciato intero.

For this recipe we used:

Polpa Fine 320 gr

