

Linguine al ragù di polpo



Tempo di preparazione: 60 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 320 gr
- 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

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi**.
4. Far cuocere per 30/40 minuti.
5. Nel frattempo calare le linguine in acqua salata e cuocerle per i $\frac{3}{4}$ 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.