

Лингуине в соусе из осьминога



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4 человека)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 320 г
- Белое вино 0,4 л
- Красный лук 40 г
- Морковь 40 г
- Оливковое масло экстра-класса по вкусу
- Паста «лингуине» 320 г
- Петрушка по вкусу
- Предварительно отваренный осьминог 200 г
- Сельдерей 40 г
- Соль по вкусу
- Тимьян по вкусу
- Черный перец по вкусу
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Сельдерей, морковь, лук и чеснок мелко порубить и пропассировать на оливковом масле экстра-класса, добавив щепотку соли.
2. Осьминога порезать на мелкие кусочки, положить в сковороду, добавить пару листочков свежего тимьяна и черный перец.
3. Довести ингредиенты до загустения, добавить белое вино и **Протертые Томаты**.
4. Готовить в течение 30–40 минут.
5. Лингвине положить в подсоленную воду и варить $\frac{3}{4}$ времени, указанного на упаковке.
6. Слегка протушить лингвине в сковороде, добавив немного воды, оставшейся после варки. Перед подачей посыпать блюдо измельченной петрушкой и украсить целыми кусочками осьминога.