

Лингуине с рагу из осьминога



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 320 г
- белое вино 0,4 л
- красный лук 40 г
- лингуине (паста) 320 г
- морковь 40 г
- оливковое масло по вкусу
- сваренный осьминог 200 г
- свежая петрушка по вкусу
- свежий тимьян несколько листиков
- сельдерей 40 г
- соль и черный перец по вкусу
- чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Мелко нарезаем сельдерей, морковь, лук и чеснок. Обжариваем овощи с оливковым маслом и щепоткой соли на сковороде.
2. Нарезаем осьминога и добавляем к овощам с несколькими листиками свежего тимьяна и приправляем перцем. Хорошо перемешиваем.
3. Присоединяем к смеси белое вино и через пол минуты вливаем мякоть томатов в кубиках.
4. Варим соус 30-40 минут на медленном огне.
5. Пока готовится соус, опускаем пасту в подсоленную воду и варим до состояния "аль-денте".
6. Добавляем в готовый соус пару ложек воды, в которой варилась паста, а затем сами лингвине.
7. Перемешиваем пасту с соусом 1-2 минуты и снимаем с огня. Украшаем мелко нарезанной петрушкой. Приятного аппетита!