

Linguine con ragú de pulpo



Tiempo de preparación: 60 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 320 gr
- 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

Para esta receta hemos usado:



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 $\frac{3}{4}$ 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.