



LINGUINE AL RAGÚ DE TRILAS/SALMONETES, PUERROS Y MANZANA

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 30 minutos + 15 minutos de cocción **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 2 puerros
- 1 diente de ajo q.s.
- aceite AOVE
- 400 g de filetes de salmonete
- 2 sabrosas manzanas blancas, peladas, mondadas y cortadas en rodajas
- ½ vaso de vino blanco seco
- Sal q.s.
- Pimienta q.s.
- caldo de vegetales o caldo de pescado
- 400 g de linguini
- 200 g de ricotta salada (requesón)
- Hojas de albahaca q.s.

¿Los linguini con salmonete y compota de manzana? Decididamente un nuevo sabor para sus paladares, pero inesperadamente delicioso y los nuevos sabores convierten indudablemente la vida en más interesante.

Dificultad: **baja**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **30 minutos + 15 minutos de cocción**

Porciones: **4**

Preparación

Ponga los puerros, después de haberlos mondados, a sudar en el aceite AOVE, con un diente de ajo.

Añada los filetes de salmonete, las manzanas cortadas, rocíe con medio vaso de vino blanco y deje evaporar. Incorpore el caldo y ajuste de sal y pimienta.

Aparte, ponga a hervir los linguini, una vez cocida la pasta, unala a la salsa y deje reducir todo.

Termine y sirva con una pizca de ricotta salada, decore con alguna hoja de albahaca fresca y restantes rodajas de manzana. ¡Disfruten!

