



LINGUINE AU RAGOÛT DE ROUGETS, POIREAUX ET POMMES

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 30 minutes + 15 minutes de cuisson

Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 4

- 2 poireaux
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 400 g de filets de rouget
- 2 délicieuses pommes blanches, pelées, épépinées et tranchées
- ½ verre de vin blanc sec
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- Bouillon de légumes ou bouillon de poisson au goût
- 400 g de pâtes linguine
- 200 g de ricotta salée
- Feuilles de basilic frais au goût

Pâtes linguine au ragoût de rouget, poireaux et pommes ? Certainement une nouvelle saveur pour vos palais, mais étonnamment délicieuse et les nouvelles saveurs rendent sans aucun doute la vie plus intéressante.

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **30 minutes + 15 minutes de cuisson**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Épluchez et émincez les poireaux et mettez-les dans une grande poêle à suer dans de l'huile d'olive extra vierge avec de l'ail. Ajoutez les filets de rouget et une partie des

pommes coupées en tranches, arrosez d'un demi-verre de vin blanc et laissez évaporer. Ajoutez le bouillon de légumes ou de poisson et assaisonnez de sel et de poivre.

A part, faites bouillir les pâtes linguine et, une fois cuites, ajoutez-les à la sauce et faites réduire le tout. Servez avec une pincée de ricotta salée et garnissez de quelques feuilles de basilic frais et des tranches de pommes restantes. Bon appétit !

