



LINGUINE CON RAGÙ DI TRIGLIE, PORRI E MELE

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 30 minuti + 15 minuti cottura

Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 2 porri
- 1 spicchio di aglio
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 400 g di filetti di triglia
- 2 mele bianche saporite, sbucciate, private del torsolo e affettate
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Brodo vegetale o brodo di pesce q.b.
- 400 g di linguine
- 200 g di ricotta salata
- Foglie di basilico fresco q.b.

Linguine con ragù di triglie, porri e mele? Decisamente un nuovo sapore per i vostri palati, ma inaspettatamente delizioso e i nuovi sapori rendono indubbiamente la vita più interessante.

Difficoltà: **bassa**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **30 minuti + 15 minuti cottura**

Porzioni: **4**

Preparazione

Mondate e tagliati a fette i porri e metteteli in una padella grande a sudare nell'olio evo con l'aglio. Unite i filetti di triglia e parte delle mele affettate, bagnate con mezzo bicchiere

di vino bianco e fate evaporare. Aggiungete il brodo vegetale o di pesce e aggiustate di sale e pepe.

A parte fate bollire le linguine e, una volta cotte, unitele alla salsa e riducete il tutto. Servite con una spolverata di ricotta salata e guarnite con qualche foglia di basilico fresco e con le restanti fette di mele. Enjoy!

