

## FARFALLINE DI MARE CON RAGÙ DI MERLUZZO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- 1 sedano
- 1 carota
- 1 porro
- farfalle (350g)
- Filetti di Merluzzo Findus (150g)
- Piselli Novelli Findus (100g)
- polpa di pomodori (200g)

### Come si prepara

Fate scongelare i piselli e i filetti di merluzzo.

Affettate sottilmente il porro e il sedano, tagliate a cubetti la carota e il merluzzo.

Portate ad ebollizione abbondante acqua e salatela.

Rosolate in una casseruola con l'olio, il porro, il sedano e la carota, unite i piselli, il merluzzo e il pomodoro, regolate di sale e fate cuocere per 15 minuti circa su fuoco basso e con il coperchio.

Versate la pasta nell'acqua in ebollizione e portatela a cottura.

Scolate la pasta, conditela con il ragù di merluzzo e servite.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 45

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	153 kcal 641 kJ
-------------------	--------------------

### Tags



pesce, bambini, surgelati, new, ragù, merluzzo

