

## Totani ripieni



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 1h 10

Dosi per 4 persone

Lessa le patate per 30, sbucciale e schiacciale; pulisci il totano e lavalo sotto acqua fredda corrente. Tagliuzzane i tentacoli e falli rosolare a fuoco vivo in padella con poco olio. Appena cotti versali in una terrina e aggiungi 1 spicchio d'aglio tritato, le patate, il pangrattato, le uova e 2 cucchiari di prezzemolo tritato; amalgama il tutto fino ad ottenere un impasto compatto.

Farcisci ora il totano con il ripieno e legalo con dello spago da cucina. Fai rosolare il totano in padella con dell'olio e l'altro spicchio d'aglio facendolo cuocere da entrambe le parti. Aggiungi di tanto in tanto poco vino bianco e dell'acqua e continua a cuocere per 40. Servi il totano tiepido o freddo tagliato a metà.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per i totani:**
- 1 totano grande (circa 1 kg)
- 2 patate

- 2 uova
- 1 spicchio d'aglio
- olio EV
- pangrattato
- prezzemolo
- sale
- **Per il condimento:**
- vino bianco
- acqua
- 1 spicchio d'aglio
- olio EV
- sale