



## Totani farciti



### Ingredienti per 4 persone

n° 4	Totani da 150 g ca. ciascuno
n° 2	Filetti di acciuga
n° 1	Cucchiaino di Maionese
n° 2	Spicchi di aglio
n° 1	Mazzetto di prezzemolo
400 g	Pomodori maturi
n° 1	Patata
n° 1	Cipolla piccola
n° 2	Cucchiaini di olio extravergine d'oliva
q.b.	Sale e pepe

### Preparazione

1. Pulire i totani, lavarli e staccarne i tentacoli (tagliare e mettere da parte).
2. Tritare le acciughe, i capperi e il prezzemolo.
3. In una ciotola aggiungere i tentacoli a pezzetti, la Maionese, i capperi, il pangrattato e le acciughe. Amalgamare bene e aggiustare di sale e pepe.
4. Con il composto ottenuto farcire i totani e fermare l'apertura con uno stuzzicadenti.
5. Nel frattempo sbollentare i pomodori e privarli della pelle, tritarli a dadini e farli soffriggere in un tegame insieme a 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, poi aggiungere la cipolla tagliata a rondelle sottili, la patata a dadini e l'aglio in camicia.
6. Unire i totani e farli rosolare per un paio di minuti, poi lasciar cuocere per una ventina di minuti a fuoco dolce.
7. Servire i totani con il sugo e una spolverata di prezzemolo tritato.