

RICETTA DEL GIORNO

Totani ripieni

INGREDIENTI: 700 g di totani, 300 g di pomodori, tre fette di prosciutto crudo, una manciata di parmigiano reggiano, olio extravergine d'oliva, burro, prezzemolo, basilico, carota, cipolla, due gambi di sedano, uno spicchio d'aglio, la mollica di un panino, latte, vino bianco, marsala, cognac, due uova, sale, pepe

PREPARAZIONE: Togliere gli occhi e la veschicheta ai totani, Lavarli e metterli a colare. Rosolare in olio e burro un ciuffetto di prezzemolo, il sedano, un pezzetto di carota, uno spicchio d'aglio, due foglie di basilico e il prosciutto tritati. Versare un cucchiaino di marsala e dopo aver alzato la fiamma, un sorso di cognac. Cuocere il tutto e passare al setaccio. Mettere il composto in una terrina, impastarlo con la mollica di un panino imbevuta di latte le uova, il parmigiano, sale e pepe. Riempite le sacche dei totani e spruzzarli di vino bianco. Lasiar evaporare. Versarvi i pomodori pelati e strizzati, salare, pepare e mettere in forno caldo per 40 minuti.