



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Totani e patate



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 600 g di totani
- 600 kg di patate
- 100 gr di Pomodorini
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- sale

Preparazione Totani e patate

Passo 1.

Rosolate dell'aglio in una padella con dell'olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

Tagliate le patate a cubelli ed aggiungetele al soffritto.

Passo 3.

Toglietele dalla padelle e mettetele in un piatto.

Passo 4.

Tagliate i totani a listarelle e metteteli a soffriggere nella padella in cui avete cotto le patate insieme a dell'olio, aglio e peperoncino.

Passo 5.

Aggiungete il vino e fatelo evaporare.

Passo 6.

Unite quindi i pomodorini che avrete precedentemente schiacciato.

Passo 7.

Lasciate cuocere per 10 minuti, poi aggiungete le patate e lesciatele amalgamare ancora 10 minuti.

Passo 8.

Aggiungete infine il prezzemolo ed un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)