



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

Totani e patate



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Totani e patate sono un perfetto connubio tra mare e terra, un piatto completo che può essere usato sia come secondo che come piatto unico. La versione ligure differisce da quella napoletana per l'uso dei pelati, che ne consente l'utilizzo anche come condimento per la pasta.

Ingredienti

- 600 gr di totani
- 400 gr di patate
- 200 gr di pomodori pelati
- aglio
- prezzemolo
- maggiorana
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Totani e patate

Passo 1.

Pulite i totani e tagliateli ad anelli, quindi sciacquateli e scolateli bene.

Passo 2.

Fate imbiondire uno spicchio d'aglio in un tegame con olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Aggiungete gli anelli di totano, fateli insaporire, quindi lasciatevi evaporare mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Passo 4.

Unite i pomodori pelati e fate cuocere per circa mezz'ora.

Passo 5.

Tagliate le patate a dadini ed aggiungetele ai totani, proseguite la cottura per altri 30/40 minuti.

Passo 6.

Guarnite con del prezzemolo tritato prima di portare in tavola.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/01/2020
- ✓ **Calorie:** 280 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (16 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)