

Crostone di pane raffermo con sugo al totano

Scritto da Giovanni Perregrini
Mercoledì 23 Aprile 2014 06:43 -

Pulite i totani e tagliate a dadini piccoli alcuni (o tutti) i tentacoli.
impastate i cubetti con pangrattato, prezzemolo e insaporite con una spolverata di curry.
Riempite la parte superiore dei totani con l'impasto, fateli rosolare con olio extravergine di oliva e aglio in una casseruola (con gli eventuali tentacoli avanzati), quindi sfumate con il vino.
Infine aggiungete della conserva di pomodoro e completate la cottura 8-12 min.
A termine aggiungete un battuto di prezzemolo e impiattate sopra i crostoni di pane raffermo passati in forno (se proprio non li avete fate come me: usate il pane fresco)

Note: Capita che i totani di Bio&Mare siano spaiati, perciò bisogna regolarsi per la quantità del ripieno.

Scolate i totani ma non asciugateli troppo, fate comunque un impasto piuttosto asciutto (3-4 cucchiai di pangrattato)

Insaporite il ripieno con le spezie che più vi piacciono.

Non aggiungo sale. ma è personale.

