

TOTANI A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pomodori perini,
- olio,
- due spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe,
- brodo di dadi,
- quattro totani da 200-250 g l'uno,
- due uova,
- 60 g di pangrattato,
- 50 g di parmigiano,
- un mazzetto di basilico,
- una cipollina.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzate, privateli dei semi e tagliateli a filetti.

Versate tre cucchiai di olio in una casseruola di terracotta e fatevi colorire l'aglio sbucciato; aggiungete i pomodori e lasciateli appassire a fuoco dolce; salate, pepate e fate cuocere per 30 minuti, bagnando ogni tanto con qualche cucchiaio di brodo caldo; il sugo deve essere molto morbido.

Intanto pulite i totani: staccate i tentacoli ed eliminate gli intestini, la penna, gli occhi e il rostro; quindi lavate bene i molluschi.

Tritate i tentacoli e metteteli in una terrina; unite le due uova intere, una presa di sale, un pizzico di pepe, il pangrattato, il parmigiano grattugiato, il basilico e la cipolla tritati finemente; irrorate con un filo di olio e rimestate il composto con un cucchiaio di legno per amalgamarlo; distribuitelo nelle sacche dei totani e cucitele con del filo bianco.

Adagiate i totani così farciti nel sugo e proseguite la cottura per circa 1 ora; se occorre aggiungete altro brodo.

A fine cottura, scucite i totani, disponeteli sul piatto da portata e irrorateli con il loro sugo.

Servite subito.