

TOTANI ALLA PARROCCHIANA

Ingredienti per 4 persone:

- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- una carota,
- una costola di sedano,
- un mazzetto di basilico,
- mezzo bicchiere di olio,
- circa 1 Kg di totani,
- 500 g di pomodori perini,
- sale,
- pepe.

Pulite e tritate finemente la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano e il basilico, metteteli in una casseruola con mezzo bicchiere di olio e fateli rosolare a fuoco lentissimo.

Nel frattempo pulite i totani: staccate i tentacoli ed eliminate gli intestini, la penna, gli occhi e l'inchiostro.

Ora lavateli, asciugateli con un canovaccio pulito e tagliateli ad anelli sottili con un coltellino affilatissimo.

Aggiungeteli al trito insieme ai tentacoli anch'essi tritati; lasciate insaporire il tutto per qualche istante a fuoco moderato, rimestando di tanto in tanto.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzateli, privateli dei semi e passateli al passaverdure direttamente nella casseruola dei totani; insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, rimestate il tutto e fate cuocere per circa 40 minuti, a fuoco medio.

Disponete i totani con il loro sugo sul piatto da portata e serviteli caldissimi .