

485. TOTANI IN GRATELLA

I totani (Loligo) appartengono all'ordine de' cefalopodi e sono conosciuti nel litorale adriatico col nome di calamaretti. Siccome quel mare li produce piccoli, ma polputi e saporiti, cucinati fritti, sono giudicati dai buongustai un piatto eccellente. Il Mediterraneo, messe a confronto le stesse specie, dà pesce più grosso, ed ho visto de' totani dell'apparente peso di grammi 200 a 300; ma non sono sì buoni come quelli dell'Adriatico. Questi, anche tagliati a pezzi, riuscirebbero duri in frittura, quindi meglio è cuocerli in gratella ripieni, oppure, se sono grossissimi, in umido. Questo pesce racchiude nell'interno una lamina allungata flessibile, la penna, ch'altro non è se non un rudimento di conchiglia che va tolto prima di riempirlo.

Tagliate al totano i tentacoli, che sono le sue braccia lasciandogli il sacco e la testa, e tritateli colla lunetta insieme con prezzemolo e pochissimo aglio. Mescolate questo battutino con molto pangrattato, conditelo con olio, pepe e sale, e servitevi di tal composto per riempire il sacco del pesce; per chiudere la bocca del detto sacco infilatela con uno stecchino, che poi leverete. Conditelo con olio, pepe e sale e cuocetelo, come si è detto, in gratella.

Se vi trovate a Napoli non mancate di fare una visita all'Acquario nei giardini della Villa Nazionale ove, fra le tante meraviglie zoologiche, osserverete con piacere questo cefalopodo di forme snelle ed eleganti nuotare e guizzare con moltissima grazia ed ammirerete pur anche la sveltezza e la destrezza che hanno le sogliole di scomparire a un tratto fra la sabbia, di cui si ricoprono, per occultarsi forse al nemico che le insegue.

Tornando ai calamaretti, che è un pesce alquanto indigesto, ma ottimo in tutte le stagioni dell'anno, dopo aver loro levata la penna e strizzati gli occhi, lavateli, asciugateli, infarinateli e frigeteli nell'olio: ma avvertite non vi passino di cottura, la qual cosa è facile se non si sta molto attenti. Streminziscono allora e si rendono ancora più indigesti. Conditeli caldi con sale e pepe.