



## TOTANI E PATATE

Ingredienti per 4 persone

600 gr totani

1 kg patate

100 gr pomodori ciliegina

1 bicchiere vino bianco

q.b. sale

q.b. olio di oliva

1 peperoncino

1 mazzetto prezzemolo

1 trito cipolla

1 spicchio aglio

### Procedimento

Sbucciare le Patate e tagliarle a cubetti. Soffriggere trito di Cipolla e patate.

Salare e far cuocere rimstando di tanto in tanto. Quando le patate sono cotte spegnere il fuoco e

conservarle al caldo. Mettere i totani in una casseruola con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio. Farli

cuocere a fuoco basso fin quando non cacciano la loro acqua. Aggiungere il vino e far evaporare.

Unire il Peperoncino ed il Prezzemolo tritati. Aprire a metà i pomodorini lavati e privarli dei semi.

Unire i pomodori ai totani e far cuocere per una decina di minuti.

Aggiungere le patate, mescolare il tutto e cospargere con un trito di prezzemolo fresco e un filo d'olio.

Servire caldo.