



SPAGHETTI AL SUGO DI TOTANI

Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghetti

500 g di totani

1 cipolla grossa

1 l di passata di pomodoro

0,5 dl. d'olio d'oliva

1 dl. di vino bianco secco

sale

pepe

formaggio grattugiato

Procedimento

Far soffriggere la cipolla in un tegame ampio con olio d'oliva.

Aggiungere i totani tagliati a listelline e dadini, compresi i tentacoli.

A indoratura raggiunta aggiungere il passato di pomodoro.

Salare e pepare e fare cuocere a fuoco molto lento, finché

la salsa si sia ridotta ad almeno a metà.

cuocere gli spaghetti e aggiungerli al tegame con il sugo dei totani.

Completare la cottura a fuoco vivace amalgamando il condimento.

Servire caldo con formaggio a piacere.