



Totanetti agli asparagi e menta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - totani - seppie

Per 4 persone:

700 gr di totanetti o calamari

300 gr di asparagi

2 cucchiaini di olio extravergine

1 rametto di menta fresca

mezzo bicchiere di vino bianco

PREPARAZIONE

Cuocere brevemente gli asparagi a vapore. Passare in padella i totanetti nei 2 cucchiaini di olio extra vergine, aggiungere solo le punte degli asparagi e bagnare con vino bianco secco, sfumare e aggiungere sale quanto basta e le foglioline di menta. Servire caldo.

eCucinando.it