



Totani o calamari o seppie, ripieni (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - pesce - Liguria

Ingredienti per 4 persone:

3 totani o calamari o seppie piuttosto grossi,

:ripieno fatto con:

1 lattuga pulita e cruda tagliata a listerelle,
1 etto di mortadella,
aglio e prezzemolo tritati,
1 o 2 uova a seconda della grandezza delle sacche da riempire,
formaggio grattato,
sale e pepe.e pan grattato q.b.

Per la salsa:

trito di aglio e prezzemolo, soffritto in olio,
due scatole di pomodori pelati a pezzettini,
1 bicchiere di vino bianco secco,
sale e pepe e brodo vegetale q.b.,
piselli a piacere.

Svuotare e pulire bene le sacche, tagliare i tentacoli non troppo corti.
Riempire le sacche con il ripieno preparato e chiudere con due stecchini.

Mettere le sacche ripiene ed i tentacoli nella salsa, devono rimanere completamente affogati. E far cuocere a calore giusto per 40 minuti..aggiungendo negli ultimi 20 minuti i piselli freschi (ma anche surgelati vanno bene) (uscirà del ripieno e farà sì che la salsa diventi spessetta e squisita.

Se non si vuole presentarli con i piselli, fare la salsa un pò più abbondante e servirli direttamente adagiandoli nella terrina coperta prima di pane abbrustolito a tocchetti . Aggiungere prezzemolo " strappato " fresco.