



Totani ripieni - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Secondi piatti - pesce - pan grattato

Gli ingredienti:
aglio (ma potete usare la cipolla), prezzemolo e tentacolini tagliuzzati.

Quando l'aglio è soffritto si aggiungono i tentacoli ed il prezzemolo e si porta a cottura. Si aggiunge pangrattato, non moltissimo, e si continua a tostare sul fuoco. Si aggiusta di sale (ce ne va pochissimo) e pepe.

Si riempono i totani usando un cucchiaino lungo da bibita in modo da spingere in fondo il ripieno fin dall'inizio (altrimenti si blocca l'apertura della sacca e non si riempie bene).

Si ferma con uno stuzzicadenti. Si sistema man mano su una teglia unta d'olio. Io li ho cotti sul fornello con una teglia fornello, voi potete infornarli.

