

Totani in umido con piselli

Portata: Secondi di
pesce

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 7 totani medi
- 450 gr piselli fini freschi o surgelati Despar
- 300 gr polpa di pomodoro Despar
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 1 cipolla
- q.b. prezzemolo fresco tritato
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. peperoncino

Preparazione

- 1 - Lavate bene, asciugate e tagliare il totano crudo a rondelle e a pezzetti i tentacoli.
- 2 - In un tegame, fare un soffritto con la cipolla.
- 3 - Aggiungere il totano a pezzi e bagnare con il vino bianco; dopo 4/5 minuti unite la polpa di pomodoro, il sale, un pizzico di zucchero e a piacere il peperoncino.
- 4 - Lasciare cuocere a fuoco lento un'oretta.
- 5 - Servire con prezzemolo fresco tritato.
- 6 - Buon appetito... DeSPAR !!!!