

ANTIPASTI E SNACK

Totani alla marchigiana

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

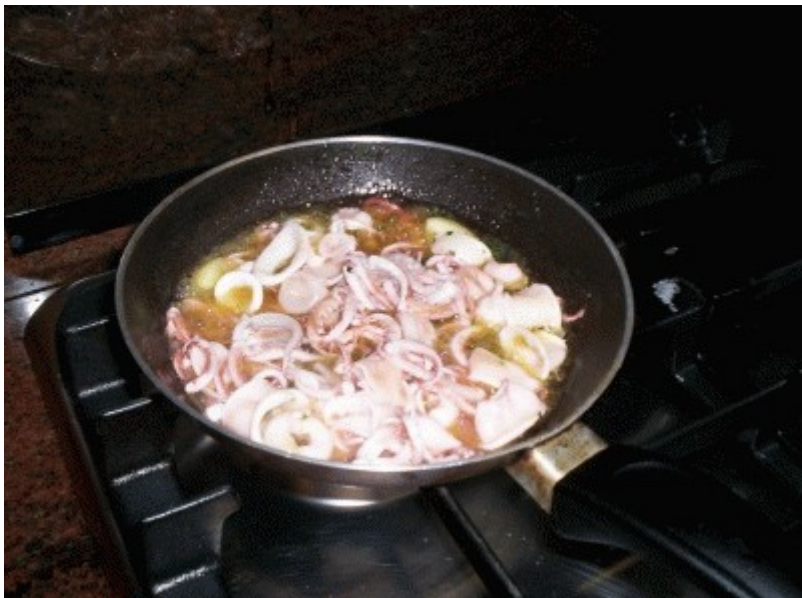
Totani freschi piccoli
olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
prezzemolo tritato
1/2 bicchiere di vino bianco
2 acciughe sotto olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire e tagliare ad anelli i totanini.



2 In una padella mettere abbondante olio, l'aglio e il prezzemolo tritato. Appena inizia a sfrigolare aggiungere i totani e dopo poco le acciughe, cuocere per 10 minuti.



3 Passati i 10 minuti, aggiungere il vino bianco, il sale e il pepe, cuocere per altri 5 minuti, fino alla completa evaporazione del vino.

