

SECONDI PIATTI

Totani e patate (ricetta praianese doc)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

600 g di totani
1 Kg di patate
100 g di pomodorini
olio extravergine d'oliva
vino bianco
aglio
prezzemolo
peperoncino
sale.

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa pulite le patate e tagliatele a tocchetti.

Rosolatele in una pentola con l'olio d'oliva e il sale...devono essere croccanti tipo patatine fritte..,



2 Metterle da parte.

Nella stessa padella spadellare i totani puliti, tagliati a listarelle, con l'olio d'oliva, l'aglio e il peperoncino.

Lasciate scoppiettare.



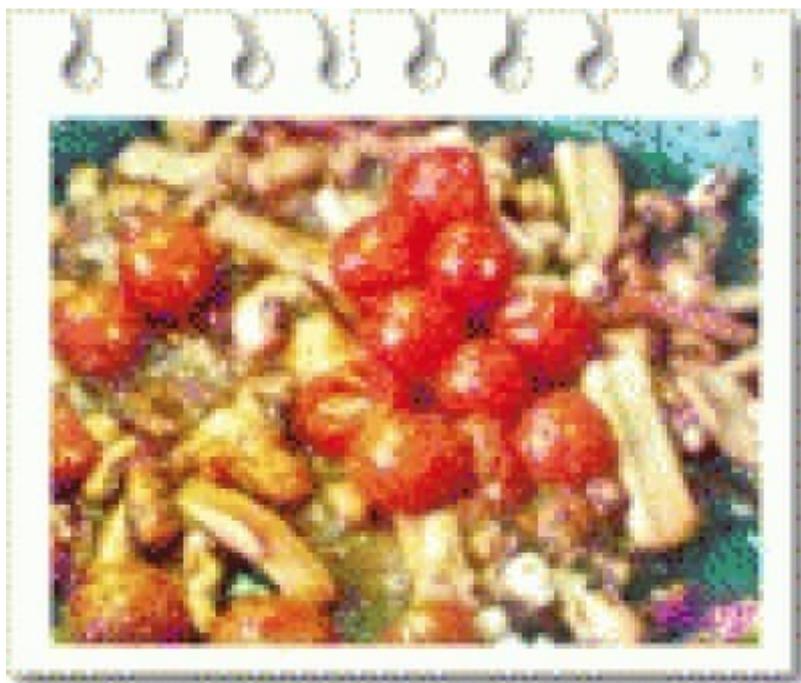


3 Quando i totani avranno eliminato la loro acqua, spruzzare con il vino e fare evaporare...





4 A questo punto unite i pomodorini e lasciateli cuocere insieme ai totani per altri 10 min...





- 5 Unite le patate ai totani. Salate. Coprite la padella e lasciate cuocere a fiamma moderata per 10 min...





6 A questo punto unite il prezzemolo tritato e servite condito con olio d'oliva...



