

SECONDI PIATTI

Anelli di totano e zucchine

di: *Mildred La Strega*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

8 totani puliti e tagliati ad anelli
5-6 zucchine
mezzo bicchiere circa di vino bianco
2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 pizzico di dado granulare (facoltativo)
1 cucchiaino raso di farina (facoltativo)
sale e pepe.

Preparazione



2 In una padella mettete l'olio ed i totani e fateli rosolare.



3 Grattugiare le zucchine.



4 Nei totani unite metà vino e fate sfumare.



5 Dopo 5 minuti unite le zucchine, il vino rimasto, sale, pepe e dado granulare.



6 Coprite e fate cuocere per 20-30 minuti, mescolare ogni tanto.

Se volete unite la farina e mescolare, in questo modo si formerà una salsina.

