

SECONDI PIATTI

## Totani e patate (ricetta praianese doc)

di: *lisy78*

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

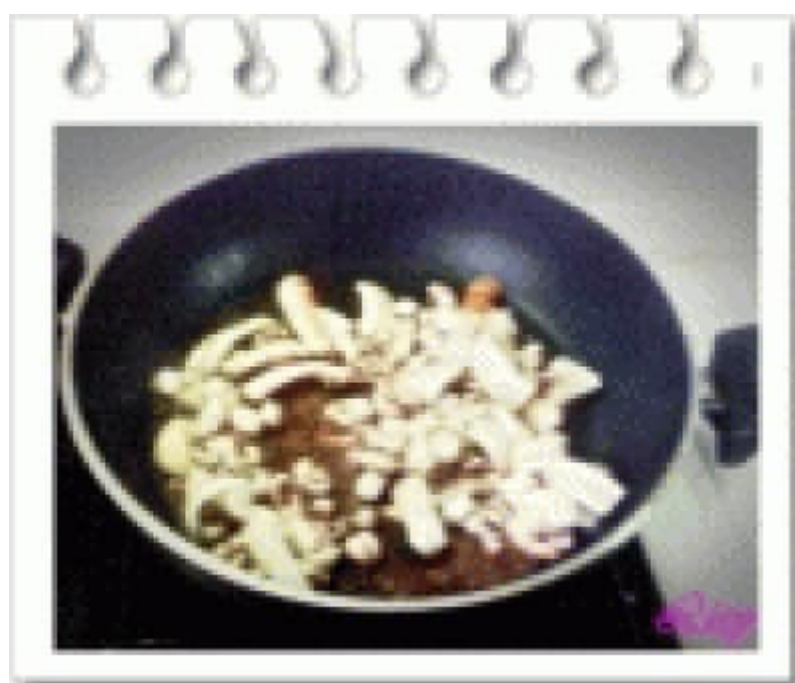
fritte..



**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.





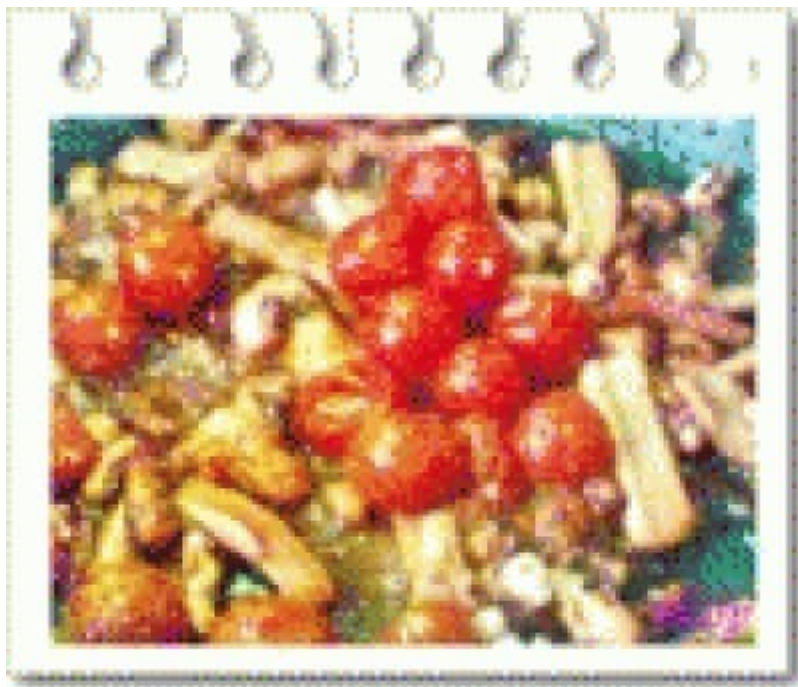
3 Quando i totani avranno eliminato la loro acqua, spruzzare con il vino e fare evaporare...







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...





