

Spaghetti ai totani e zucchine *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Pulite e lavate accuratamente i totani, privandoli delle interiora e dei residui di sabbia. Tagliateli a pezzi. Scottate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a filetti. Lavate e tagliate a rondelle le zucchine. Prendete una padella e mettete uno spicchio d'aglio a rosolare in un filo d'olio. Aggiungete i totani, saltateli brevemente, quindi sfumate con il brandy. Aggiungete il pomodoro, fate cuocere qualche minuto, quindi le zucchine. Saltate a fuoco vivace in modo da cuocere le zucchine mantenendole croccanti. Regolate di sale se necessario. Cuocete gli spaghetti e conditeli con il sugo preparato aggiungendo un filo di olio a crudo ed una grattata di pepe.

Consigli

Se dovete congelare i vostri totani, potete riporli negli appositi sacchetti da freezer eliminando tutta la loro acqua.

Curiosità

I totani assomigliano moltissimo ai calamari. Ma mentre il totano dà sul colore rosso, il calamaro ha invece un colore meno vivace.

Informazioni

Preparazione 25 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spaghetti 250 grammi

Totani 400 grammi

Zucchine (due zucchine piccole)

Pomodori (quattro pomodori san marzano scottati)

Olio

Aglio 1 spicchio

Sale

Pepe

Brandy

Prezzemolo