# TOTANI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- otto totani di media grandezza,
- uno spicchio d'aglio,
- una manciatina di prezzemolo e basilico,
- una cipolla,
- due carote,
- 80 g di burro,
- olio,
- 100 g di prosciutto crudo tagliato in due sole fette,
- brandy,
- la mollica di due panini bagnata nel latte e ben strizzata,
- due uova,
- parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- una costola di sedano,
- vino bianco,
- 500 g di pomodori pelati.

Pulite con cura i totani, lavateli, separate i tentacoli dal corpo, eliminando gli occhi e la vescichetta.
Ponete in una casseruola lo spicchio d'aglio tritato insieme al prezzemolo, al basilico e a mezza cipolla, unite una carota tagliata a rondelle, 30 g di burro e quattro cucchiai di olio; fate rosolare il tutto a fiamma moderata, poi aggiungete il prosciutto tagliato a dadini piccolissimi e i tentacoli tritati.
Fate cuocere a fiamma bassa per qualche minuto, poi spruzzate con un bicchierino di brandy e lasciate evaporare a fuoco medio.
Continuate la cottura a recipiente coperto fino a che vedrete il sugo ben asciutto; ponete il tutto al setaccio, raccogliendo il passato in una terrina.
Incorporate quindi la mollica del pane ben strizzata dal latte, le due uova già sbattute con una manciata di parmigiano e una presa di sale e pepe.
Mescolate bene, facendo così amalgamare il composto, con il quale riempirete le sacche dei totani, cucendo poi l'apertura con un grosso ago e del filo incolore.
In una pirofila che possa andare in forno mettete quattro cucchiai di olio, 50 g di burro, la mezza cipolla e la carota rimaste, entrambe ben tritate insieme alla costola di sedano: fate rosolare dolcemente poi adagiate nel soffritto i totani e lasciateli insaporire per qualche minuto, rivoltandoli un paio di volte; quindi spruzzateli con mezzo bicchiere di vino bianco e quando questo sarà evaporato unite i pomodori sfilettati; salate, pepate e passate il recipiente in forno già caldo, a 200¡, lasciando cuocere i totani per circa 40 minuti e rigirandoli di tanto in tanto con delicatezza; servite nello stesso recipiente di cottura.