

TOTANI RIPIENI AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 totani da 20 cm bolliti,
- pinoli,
- 1 uovo,
- aglio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 1 presa di funghi secchi,
- vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritare le zampe dei totani con l'aglio, il prezzemolo ed una presa di funghi secchi ammollati nell'acqua calda.

Aggiungere l'uovo intero, il pangrattato, salare e pepare l'impasto.

Riempire i totani con il ripieno preparato e metterli a rosolare in un tegame con olio ed i pinoli.

Spruzzare quindi con il vino bianco ed aggiungere un po' di acqua dei funghi ed un pezzettino di dado.

Quindi restringere il tutto.