

TOTANI ALLA DIAVOLOA - piatto elbano

Scaldare in padella olio d'oliva, tre spicchi d'aglio tagliati a metà, alcune foglie di salvia e peperoncino, aggiungere i totani puliti, farli insaporire qualche minuto e aggiungere poco vino bianco secco. Salare e portare a cottura eventualmente aggiungere un po' di brodo di pesce (o vegetale).

Fare ridurre il sugo prima di servire il tutto ben caldo.

Ricette di cucina "pesce"