

## TOTANI RIPIENI

**Ingredienti:** 4 persone

Per il ripieno:

- 100 g tentacoli di totani
- 20 g crostini di pane cafone
- 5 g olive nere
- 20 g petali di pomodori canditi
- 40 g scamorza affumicata
- 20 g passato di pomodoro
- q.b. origano, prezzemolo e olio extra

- 4 corpi totani
- 4 teste totani

Per i pomodori brasati:

- 400 g filetti di pomodori
- 16 g olio extra vergine
- 2 g sale
- q.b. pepe nero
- 1 rametto timo

**Preparazione:**

Per il ripieno:

- cucinare i totani a 63°C per 60 minuti sotto vuoto nell'alto shaam
- tagliare le teste a dadi e rosolarli con olio, aglio e timo
- fare lo stesso procedimento con i crostini di pane cafone
- tagliare olive, pomodori e scamorza alla stessa misura e riunire il tutto
- condire con passata di pomodoro, olio, origano e prezzemolo
- riempire i corpi con il ripieno e chiuderli con uno stuzzicadenti

Per i pomodori brasati:

- marinare i filetti di pomodoro per 30 minuti
- cucinarli al forno a 160°C girando spesso finché il tutto è ben asciutto

- rosolare i totani in poco olio e bagnarli con vino bianco
- coprirli e finire la cottura sul fuoco basso per 7 minuti

