

## Totani ripieni di puntarelle con ciuffi fritti

---



Per 🍴 🍴 🍴 🍴

### Ingredienti

10 totani freschi (meglio se calamari)  
350 gr di puntarelle  
250 gr di pane raffermo  
4 filetti di alici sott'olio  
1 spicchio d'aglio  
sale e olio extravergine d'oliva  
1/2 bicchiere di vino bianco  
olio per friggere, farina e sale per i ciuffi di totano

### Procedimento

Pulire bene i totani: togliere lo scheletro, le interiora, la pelle esterna, e dalla testa togliere gli occhi e il becco. Mettere il pane raffermo a bagno in acqua tiepida. Staccare le cime centrali delle puntarelle, tagliarle a lamelle e metterle a bagno in acqua fredda per una mezzora, dopodiché scolare e ripassare in padella con aglio, olio, sale, alici e con le ali del totano tagliate a dadini. Cuocere per una decina di minuti, ad ogni modo le puntarelle devono restare croccanti. Strizzare il pane e ripassarlo un pò in padella con un filino d'olio, e poi unirlo alle puntarelle. Riempire con un cucchiaino i totani e chiudere l'estremità con uno stuzzicadente. Mettere i totani in una padella e rosolarli con un filo d'olio, aggiungere poi il vino e continuare la cottura senza coperchio fino ad assorbimento. Riscaldare in un pentolino stretto e alto l'olio per friggere e ripassate i ciuffi di totano ben asciutti nella farina. Quando l'olio sarà caldo tuffate i ciuffi a 2 alla volta. Scolare, aggiungere il sale e servire insieme ai totani.