

## Spaghetti ai totani e zucchine *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Pulite e lavate accuratamente i totani, privandoli delle interiora e dei residui di sabbia. Tagliateli a pezzi. Scottate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a filetti. Lavate e tagliate a rondelle le zucchine. Prendete una padella e mettete uno spicchio d'aglio a rosolare in un filo d'olio. Aggiungete i totani, saltateli brevemente, quindi sfumate con il brandy. Aggiungete il pomodoro, fate cuocere qualche minuto, quindi le zucchine. Saltate a fuoco vivace in modo da cuocere le zucchine mantenendole croccanti. Regolate di sale se necessario. Cuocete gli spaghetti e conditeli con il sugo preparato aggiungendo un filo di olio a crudo ed una grattata di pepe.

### Consigli

Se dovete congelare i vostri totani, potete riporli negli appositi sacchetti da freezer eliminando tutta la loro acqua.

### Curiosità

I totani assomigliano moltissimo ai calamari. Ma mentre il totano dà sul colore rosso, il calamaro ha invece un colore meno vivace.

### Informazioni

**Preparazione** 25 minuti

**Cottura** 10 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Spaghetti** 250 grammi

**Totani** 400 grammi

**Zucchine** (due zucchine piccole)

**Pomodori** (quattro pomodori san marzano scottati)

**Olio**

**Aglio** 1 spicchio

**Sale**

**Pepe**

**Brandy**

**Prezzemolo**