

## Totani in zimino

### Preparazione totani in zimino



1. [Pulire](#) i [totani](#) e tagliarli a listarelle.
2. Mondare la bieta e togliere le coste. Tagliare le foglie a strisce piuttosto larghe.



3. In una casseruola bassa far rosolare l'aglio tritato, il peperoncino ed eventualmente il filetto di acciuga con l'olio.

## Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---



4. Aggiungere i molluschi e lasciare rosolare a fiamma vivace per qualche minuto.

5. Sfumare con il vino e lasciare evaporare.



6. Unire i pomodori pelati passati e lasciare cuocere la preparazione ancora qualche minuto.



7. Aggiungere le foglie di bieta e il sale



8. Portare a cottura la preparazione mescolando di tanto in tanto. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di mollusco e della sua grandezza, in genere occorrono dai 25 ai 40'.



8. Servire i totani in zimino su crostoni di pane tostato.



## Consigli & curiosità

a) Piatto tipico conteso da due regioni, Toscana e Liguria.

**Ricetta di Sonia Palermo e Angelo Solillo**

