

---

## Cavatelli con totani, pomodorini e aneto

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Ecco un piatto particolare, ma semplice da preparare e ottimo di sapore. Dal blog "La piccola casa"**

Ecco una ottima e semplice pasta, anche se un po' particolare.

### Ingredienti

400 gr di totani piccoli

300 gr di pomodori ciliegini

160 gr di cavatelli

mezzo cucchiaino di aneto tritato

mezzo cucchiaino di prezzemolo tritato

olio extra vergine di oliva

mezzo bicchiere di vino bianco secco (io ho usato un vermentino)

sale e pepe

Pulire i totani separando i tentacoli, eliminandone il dente, dal tubo, eliminare "l'osso" trasparente e le interiora, quindi aiutandosi con un coltellino eliminare gli occhi, tagliare ad anelli spessi almeno un dito i tubi e lavarli sotto acqua corrente insieme ai tentacoli.

Lavare bene i pomodorini e sbollentarli per un paio di minuti. Far andare in padella due cucchiaini d'olio e i totani per un paio di minuti, quindi aggiungere il vino bianco, una spolverata di sale e pepe e far cuocere per un altro paio di minuti. Levare dalla padella i totani, riaggiungere un cucchiaino d'olio e far andare i pomodorini per una decina di minuti, quindi scollacciarne alcuni ed aggiungere l'aneto e il prezzemolo, aggiustare di sale, far cuocere ancora per un paio di minuti e tenere al caldo.

Portare ad ebollizione l'acqua per la pasta, quindi salare, far riprendere il bollore e cuocervi i cavatelli, scolarli quando sono ancora al dente, anzi un poco prima, quindi farli saltare in padella per un paio di minuti insieme ai pomodori, aggiungendo anche i totani.

---

---

Servire al centro del piatto e buona settimana a tutte e tutti!!