

## Ciuffi di Totano con pomodorini

### Ingredienti per 4 persone

1 confezione di **Ciuffi di totano Iberia**  
**400 g**  
gr.500 pomodori freschi  
1 spicchio d'aglio  
Olio d'oliva  
Prezzemolo tritato

### Preparazione:

Tagliate i ciuffi di totano Iberia delle dimensioni che preferite.  
Mettete in una casseruola l'olio d'oliva e l'aglio, quando l'olio sarà caldo aggiungete i ciuffi di totano e lasciateli dorare.  
Aggiungete quindi i pomodorini freschi tagliati in due o in alternativa la passata di pomodoro.  
Fate cuocere per circa 30/40 minuti.  
A cottura ultimata aggiungete del prezzemolo tritato.

