

PRIMI PIATTI

Bucatini con lo Stocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di "Stocco di Mammola" spugnato a pezzi
500 g di pelati
cipolla
aglio
peperoncino
prezzemolo
400 g di bucatini.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame di terracotta soffriggere un trito di cipolla e aglio, quando questi saranno rosolati mettere lo stocco a pezzi, badando a non mescolare ma scuotere il tegame. A metà cottura togliere lo stocco mettendolo da parte e aggiungere nel tegame i pelati ed il peperoncino a pezzetti, per preparare il sugo. A cottura quasi ultimata rimettere lo stocco nel tegame per 5 minuti.
A parte bollire i bucatini al dente e condirli con il sugo già pronto. Lo stocco si servirà

come secondo piatto.