

SECONDI PIATTI

Frittata di Stocco

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di "Stocco di Mammola" spugnato
5 uova
formaggio caprino
prezzemolo e peperoncino macinato.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella con olio aggiungere lo stocco a pezzettini sbriciolato e cuocerlo per circa 8 minuti, dopo aggiungere le uova sbattute con il formaggio ed il prezzemolo e fare cuocere fino a quando il tutto non diventa uniforme. Si consiglia di girare la frittata. Lasciarla raffreddare un po' prima di servirla e a piacere aggiungere una spruzzata di peperoncino macinato sopra la frittata.