

SECONDI PIATTI

Polpette di Stocco

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



INGREDIENTI

1 kg di "Stocco di Mammola" spugnato
pangrattato
formaggio caprino grattugiato
aglio
prezzemolo
uova
peperoncino
olio d'oliva e pomodori pelati.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare lo stocco spugnato ed impastarlo con le uova, il pangrattato ed un trito di prezzemolo, aglio e peperoncino. Amalgamare bene e fare le polpette. Cuocerle in un tegame di terracotta nel sugo di pomodoro e peperoncino oppure, friggerle in olio bollente.