

SECONDI PIATTI

Stocco al forno

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

1 kg di “Stocco di Mammola” spugnato a pezzi
qualche filetto di pomodoro
cipolla
aglio
olive verdi e nere
olio d’oliva
prezzemolo
peperoncino fresco o secco.

PREPARAZIONE

1 In una teglia rettangolare per il forno mettere l’olio, lo stocco a pezzi, la cipolla affettata, un trito di aglio e qualche filetto di pomodoro.

Salare, pepare ed infornare per mezz’ora circa.

A cottura ultimata aggiungere le olive e una manciata di prezzemolo tritato.