

SECONDI PIATTI

Stocco alla mammolese

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



INGREDIENTI

- 1 kg di "Stocco di Mammola" spugnato a pezzi
- 1 kg di patate
- una cipolla rossa
- 4 peperoni essiccati (di resta)
- 1 kg di pelati
- olio d'oliva
- olive in salamoia.

PREPARAZIONE

1 In tegame di terracotta fate soffriggere nell'olio la cipolla affettata. Mettete poi i pelati e fate cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti. Salate e aggiungete le patate a spicchi edopo pochi minuti lo stocco a pezzi insieme alle olive e peperoni.

Lasciare cuocere a fuoco lentissimo senza mescolare ma agitando l'intero tegame, per 20 minuti. Spegner il fuoco e dopo aver fatto riposare per qualche minuto servire.

A piacere si possono aggiungere con lo stocco le ventresce (trippiceji) del pescestocco.