

SECONDI PIATTI

## Stocco con funghi

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  
300 g di funghi porcini freschi o 20 g di quelli secchi  
300 g di pelati  
aglio  
cipolla  
prezzemolo  
olio d'oliva.

### PREPARAZIONE

- 1 Far soffriggere in un tegame di terracotta un battuto di cipolla e aglio tritati, quindi aggiungere i funghi a fettine e trifolarli.  
Mettere quindi i pelati e dopo un po' lo stocco a pezzi.  
A cottura ultimata spolverare con una manciata di prezzemolo tritato.