

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.