

SECONDI PIATTI

Ventresche ripiene

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



INGREDIENTI

8 ventresche di "Pescestocco di Mammola"
ammollate
500 g di pelati
cipolla
olio d'oliva.

PER L'IMPASTO

200 g di stocco tritato
formaggio caprino grattugiato
2 uova
pangrattato
aglio e prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Fare l'impasto con il trito di stocco, le uova, il formaggio, l'aglio ed il prezzemolo. Amalgamare per bene, riempire le ventresche arrotolarle e legarle. Cuocerle nel sugo di

pomodoro in un tegame di terracotta a fuoco lento.