

SECONDI PIATTI

Polpette di Stocco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 kg di "Stocco di Mammola" spugnato
pangrattato
formaggio caprino grattugiato
aglio
prezzemolo
uova
peperoncino
olio d'oliva e pomodori pelati.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare lo stocco spugnato ed impastarlo con le uova, il pangrattato ed un trito di prezzemolo, aglio e peperoncino. Amalgamare bene e fare le polpette. Cuocerle in un tegame di terracotta nel sugo di pomodoro e peperoncino oppure, friggerle in olio bollente.