

SECONDI PIATTI

# Stocco alla mammolese

di: *Cookaround*

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 e dopo 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. Spegnerne il fuoco e dopo aver fatto riposare per qualche minuto servire.

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