

SECONDI PIATTI

Stocco e fagioli

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
400 g di fagioli lessi
500 g di pelati
cipolla
peperoncino
olio d’oliva.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame di terracotta soffriggere nell’olio la cipolla tritata ed il peperoncino a pezzetti. Quindi aggiungere i pelati ed al primo bollore mettere lo stocco a pezzi. A cottura ultimata mettere lo stocco con il sugo in una zuppiera e aggiungere i fagioli cotti in precedenza in una pignatta di terracotta.
Servire in scodelle di terracotta.