

SECONDI PIATTI

Stocco e patate

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
500 g di patate
500 g di pelati
cipolla
olive in salamoia
peperoni essiccati (di resta)
olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame di terracotta soffriggere la cipolla tritata e poi mettere lo stocco a pezzi badando a non mescolare bensì scuotere l'intero tegame, in modo da mantenere interi i pezzi dello stocco.

Togliere quindi, non completamente cotto, lo stocco e aggiungere i pelati, i peperoni e le olive.

Quando riprende a bollire mettere le patate a spicchi e proseguire la cottura. Prima che questa sia completata rimettere lo stocco per altri 5 minuti e poi servire