

SECONDI PIATTI

# Ventresche ripiene

di: *Cookaround*

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.