



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frittata di stocco



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 400 gr di stocco
- 4 uova
- formaggio pecorino
- prezzemolo
- peperoncino

Preparazione Frittata di stocco

Passo 1.

Lasciate lo stocco in ammollo per almeno 3 giorni cambiando spesso l'acqua.

Passo 2.

Sbriciolate lo stocco e fatelo soffriggere in olio d'oliva per una decina di minuti.

Passo 3.

Sbattete le uova, aggiungetevi il formaggio, il prezzemolo tritato ed il peperoncino.

Passo 4.

Versate lo sbattuto nella padella con lo stocco.

Passo 5.

Girate la frittata a metà cottura e completatela dall'altro lato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)