



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

Frittelle di stocco



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 1 Kg di Stocco di Mammola spugnato
- farina
- uova
- aglio
- prezzemolo
- olio extra-vergine d'oliva
- peperoncino

Preparazione Frittelle di stocco

Passo 1.

Impastate la farina con acqua e uova, aggiungete lo stocco tagliato a pezzetti, l'aglio e il prezzemolo.

Passo 2.

Amalgamate il tutto, formate le frittelle e fatele friggere in abbondante olio caldo.

Note

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