



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

## **Bucatini con lo stocco**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti + 3 giorni per l'ammollo** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

### **Ingredienti**

- 1 Kg di Stocco
- 500 gr di pelati
- 400 gr di bucatini
- 1 cipolla
- aglio
- prezzemolo
- peperoncino

## **Preparazione Bucatini con lo stocco**

### **Passo 1.**

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

### **Passo 2.**

Preparate un soffritto con aglio e cipolla tritati.

### **Passo 3.**

Aggiungete lo stocco tagliato in pezzetti, quindi il pomodoro, il peperoncino ed il prezzemolo tritati.

### **Passo 4.**

Fate cuocere i bucatini in acqua salata e una volta cotti fateli mantecare nel condimento.

#### **Note**

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