



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

Polpette di stocco



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 Kg di stocco
- pangrattato
- 2 uova
- pomodori pelati
- olio extravergine d'oliva
- pecorino grattugiato
- aglio
- prezzemolo
- peperoncino

Preparazione Polpette di stocco

Passo 1.

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

Passo 2.

Tritate insieme aglio, prezzemolo e peperoncino.

Passo 3.

Sbattete le uova ed incorporatevi lo stocco tritato, il pangrattato ed il trito di aromi.

Passo 4.

Preparate delle polpette con l'impasto ottenuto.

Passo 5.

Friggete le polpette, quindi aggiungete i pomodori pelati e completate la cottura fino a che il sugo non si sarà rappreso.

Note

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