



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

## Stocco ai funghi



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora + 3 giorni per l'ammollo** Tempo

Attrezzatura : **una casseruola**

### **Ingredienti**

- 800 gr di stocco
- 300 gr di funghi porcini freschi
- 300 gr di polpa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- prezzemolo
- aglio

## **Preparazione Stocco ai funghi**

### **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 insieme.

### **Passo 3.**

Aggiungete i funghi tagliati a fette e fateli cuocere.

### **Passo 4.**

Unite lo stocco e la polpa di pomodoro.

### **Passo 5.**

Completate la cottura, quindi guarnite con il prezzemolo tritato.

## Note

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