



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

Stocco al forno



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 800 gr di stocco
- 1 pomodoro
- 1 cipolla
- olive
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- peperoncino

Preparazione Stocco al forno

Passo 1.

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

Passo 2.

Tagliate a fettine la cipolla ed il pomodoro.

Passo 3.

Tagliate lo stocco in pezzi e mettetelo in una teglia insieme alla cipolla, al pomodoro e all'aglio tritato.

Passo 4.

Fate cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora.

Passo 5.

Guarnite con le olive ed il prezemolo 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>)