



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

Stocco arrostito



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **un braciere**

Ingredienti

- 800 gr di stocco
- olio extravergine d'oliva
- origano
- aglio
- sale
- 2 limoni
- 1 rametto di rosmarino
- peperoncino

Preparazione Stocco arrostito

Passo 1.

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

Passo 2.

Preparate il salmoriglio con l'olio, il succo di due limoni, aglio tritato, origano e sale.

Passo 3.

Fate arrostitre lo stocco sulla brace ammorbidendolo con il salmoriglio spennellato sopra con il ramoscello di rosmarino.

Passo 4.

Una volta cotto, condite lo stocco con il salmoriglio rimasto ed il peperoncino.

Note

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