



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

Stocco e fagioli



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, una pentola**

Ingredienti

- 800 gr di stocco
- 400 gr di fagioli
- 500 gr di polpa di pomodoro
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino

Preparazione Stocco e fagioli

Passo 1.

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

Passo 2.

Mettete i fagioli in ammollo per una notte in abbondante acqua.

Passo 3.

Cuocete i fagioli in acqua salata e metteteli da parte.

Passo 4.

Preparate un soffritto con la cipolla tritata ed un po' di peperoncino.

Passo 5.

Aggiungete lo stocco e la polpa di pomodoro.

Passo 6.

Una volta che lo stocco è cotto, aggiungete i fagioli e fate amalgamare per un minuto circa.

Note

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