



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

Stocco e patate



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una padella, una teglia**

Ingredienti

- 800 gr di stocco
- 8 patate
- 400 gr di polpa di pomodoro
- 200 gr di olive nere
- 50 gr di uvetta sultanina
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- basilico
- prezzemolo
- peperoncino

Preparazione Stocco e patate

Passo 1.

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

Passo 2.

Sbollentate lo stocco e tagliatelo in pezzi.

Passo 3.

Affettate una cipolla e farela soffriggere in olio d'oliva.

Passo 4.

Unite il prezzemolo e la polpa di pomodoro.

Passo 5.

Prendete una teglia e disponete uno strato di patate tagliate in pezzi, quindi lo stocco, la salsa e li olive tagliate in pezzi.

Passo 6.

Aggiungete l'uvetta, il peperoncino ed il basilico.

Passo 7.

Fate cuocere al 160° per poco meno di un'ora.

Note

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