



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

Ventresche ripiene



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammoll Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 8 ventresche di stocco
- 200 gr di stocco
- 2 uova
- 500 gr di pelati
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- pecorino grattugiato
- pangrattato
- prezzemolo
- aglio

Preparazione Ventresche ripiene

Passo 1.

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

Passo 2.

Tritate lo stocco (non le ventresche) ed impastate il trito con le uova, il pecorino, il prezzemolo e l'aglio.

Passo 3.

Farcite le ventresche con l'impasto.

Passo 4.

Fate soffriggere dell'aglio in un tegame e ponetevi le ventresche ripiene.

Passo 5.

Aggiungete i pealati e fate cuocere a fuoco lento.

Note

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