



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

## **Budelline di stocco**



**4** Persone

**Secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Le budelline di stocco, chiamate anche trippette sono le frattaglie dello stoccafisso. Le potete trovare facilmente nei mercati liguri e si prestano per un'ottima e gustosa ricetta con pomodori e patate. Se non le trovate già ammollate tenete in considerazione il fatto che richiedono dai 5 ai 7 giorni di ammollo.

### **Ingredienti**

- 200 gr di budelline di stocco
- 3 patate
- 300 gr di pomodori pelati
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- basilico
- pane
- olio extravergine d'oliva
- pepe

## **Preparazione Budelline di stocco**

### **Passo 1.**

Mettete le budelline di stocco in ammollo per 5/7 giorni cambiando spesso l'acqua, in alternativa utilizzate budelline di stocco già ammolate.

### **Passo 2.**

Fate soffriggere la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio tritati in olio extravergine d'oliva.

### **Passo 3.**

Aggiungete del pane casereccio in pezzi ed il basilico

### **Passo 4.**

Lagiate le budelline di stocco a listarelle e mettetele a cuocere nel soffritto per 10/15 minuti.

### **Passo 5.**

Aggiungete i pomodori pelati 2/3 bicchieri d'acqua e del pepe, quindi proseguite la cottura per 30/40 minuti.

### **Passo 6.**

Aggiungete quindi le patate tagliate a dadini e fate cuocere ancora per mezz'ora circa.

## **Passo 7.**

Tostate delle fette di pane casereccio, disponetele nei piatti di portata e versatevi sopra le budelline di stocco con il sughetto e le patate.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 02/01/2020
- ✓ **Calorie:** 550 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,5 (4 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)