



prodotti italiani per la ristorazione



Costa Viola
arte mediterranea

Pesce stocco alla "Trappitara"



Ingredienti:

750 gr. di pesce stoccafisso ammollato

300 gr. di patate

300 gr. di pomodori pelati

due cipolle

50 gr. di capperi salati

un bicchiere di vino rosso

due dl di olio d'oliva

peperoncino rosso calabrese

prezzemolo, sale

Tagliate a fette sottili le cipolle e fatele imbiondire nell'olio d'oliva in un tegame, possibilmente di terracotta, aggiungendo dopo qualche minuto i pomodori ed il prezzemolo tritato. Salate, sminuzzate il peperoncino rosso e lasciate cuocere per un quarto d'ora circa. Tagliate a pezzi lo stoccafisso, aggiungetelo alla salsa e bagnate con il vino, lasciando evaporare per qualche minuto. Unitevi le patate tagliate in grossi pezzi, i capperi, allungate con qualche mestolo d'acqua calda e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa mezz'ora. Infine, unite le olive e continuate la cottura per altri 10 minuti. Servite ben caldo.

La buona cucina di Calabria, - Carlo Baccellieri

Costa Viola' Import Borruto, in Volketswil, CH-020.1.062.476-2,
Zimikerweg 1, 8604 Volketswil, Einzelunternehmen (Neueintragung) - Swiss -