

Stocco alla corropolese

22 Maggio 2007

Ingredienti

Per 5 persone: 800 gr di stoccafisso già in ammollo, cipolla, prezzemolo, sedano, olio d'oliva, peperoni rossi, pomodori, peperoncino, due mele cotogne e uva passa.

Procedimento

In un tegame far soffriggere lo stoccafisso con cipolla, sedano, prezzemolo e peperoncino.
A metà cottura aggiungere i peperoni puliti e tagliati, il pomodoro e lasciar bollire il tutto per almeno 2 ore.
Unire poi le fette di mele cotogne e l'uva passa e lasciare sul fuoco per qualche minuto.