



10 Dicembre

Marche

Olive all'ascolana

Ingredienti 4 pax

OLIVE RIPIENE

- 400 g olive verdi grandi
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 70 g maiale
- 70 g petto di pollo
- 70 g vitello
- 70 g vitellone
- noce moscata
- scorza di limone
- 4 cucchiaini parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- mollica di pane (fac)
- olio
- sale q.b.
- pepe q.b.

PANATURA

- 1 uovo
- 1 cucchiaio pangrattato
- Farina 00 q.b.
- Olio per friggere

ATTREZZATURE

- Snocciolatore
- coltellino da cucina a lama liscia

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 30 MIN

- Preparazione: 20 min
- Cottura: 10 min

Indicazioni

Trita le verdure e falle rosolare con poco olio extravergine d'oliva. Aggiungi la carne tagliata a pezzetti e lascia cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti, sfumando con il vino bianco. Aggiungi sale e pepe.

Quando il ripieno è cotto, lascialo stiepidire e frullalo in un mixer aggiungendo noce moscata, scorza di limone, parmigiano e uovo. Se necessario aggiungi anche la mollica di pane.

Sciacqua sotto acqua corrente le olive per eliminare il sale in eccesso. Togli i noccioli con l'apposito attrezzo in modo da lasciarle intere. Con un coltellino da cucina a lama liscia taglia a spirale l'oliva senza spezzarla, partendo dal picciolo.

Sistema il ripieno all'interno di ogni oliva e richiudi.

Passa le olive nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Friggile in olio molto caldo fino a quando saranno ben croccanti e disponile man mano su un piatto con carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso.

Variante

Per vegetariani: puoi rivisitare le tipiche olive all'ascolana sostituendo la carne con un ripieno di verdure.