

Olive Ascolane

Ingredienti per 6 persone:

500 gr.di olive Ascolane in salamoia
150 gr.di manzo
150 gr.di maiale
100 gr.di sedano, carote, cipolla
100 ml.di vino bianco
1 limone
40 gr.di pane in cassetta
1 uovo
50 gr.di parmigiano grattugiato
noce moscata
sale

Per panare

2 uova
farina 00
pane grattugiato
olio per friggere

Preparazione

Tagliate a cubetti la carne e fatela rosolare in padella con 3 cucchiaini di olio, unite le verdure tagliate a cubetti e fate rosolare nuovamente, quindi sfumate con il vino bianco e regolate di sale.

Una volta cotta la carne, frullatela grossolanamente o tritatela al coltello, ritiratela in un recipiente e fate raffreddare.

Unite al composto un pò di scorza di limone grattugiata, il pane in cassetta tritato, l'uovo, il parmigiano grattugiato e condite con un pizzico di noce moscata e del sale, mescolate bene.

Tagliate l'oliva a spirale partendo dal picciolo ed eliminando il nocciolo cercando di non rompere la polpa.

Farcite le olive con il composto e ridate alle olive la forma originale. Impanate le olive passandole prima nella farina,

poi nell'uovo e nel pane grattugiato. Ripetete l'operazione e lasciate riposare le olive nel pane grattugiato per almeno 20 minuti. Friggete le olive poco per volta nell'olio bollente e scolatele su un foglio di carta assorbente.