

Olive fritte

LE OLIVE FRITTE ASCOLANE

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

Olive verdi snocciolate

- 20 Polpa di maiale

- 100 g Polpa di manzo

- 100 g Prosciutto crudo

- 40 g Pane grattugiato

- 30 g Farina

- 20 g Vino bianco secco

- 1/2 bicchiere Parmigiano grattugiato

- 1 cucchiaio Uova

- 1 Olio d'oliva

- q.b. Sale Livello: media difficoltà Tempi: di preparazione: 20 minuti, di cottura: circa 60 minuti

Il vino: Rosso Piceno Superiore

Ricetta tradizionale

In una casseruola rosolare in qualche cucchiaio d'olio d'oliva il maiale, il manzo e il prosciutto tagliati a pezzettini; regolare di sale. Bagnare con il vino bianco secco e lasciarlo evaporare a calore medio e con il coperchio. Proseguire la cottura fino a quando la carne non è morbida e l'intingolo non si è ritirato. Far raffreddare e poi passare il tutto nel mixer. Con il trito ottenuto riempire le olive. Passarle nella farina prima, nell'uovo sbattuto e leggermente salato poi e infine nel pane grattugiato.

Friggere le olive farcite in abbondante olio d'oliva e sgocciolarle appena saranno diventate dorate su tutti i lati.

Servirle ben calde.

[Scarica la ricetta](#)