

# Olive all'ascolana (Ascoli Piceno)



Ingredienti per 4 persone

50 g di manzo in polpa  
50 g di maiale in polpa  
50 g di pollo macinato  
mollica di pane  
noce moscata  
1/2 cipolla  
sale, pepe  
parmigiano grattugiato  
scorza di limone  
1 carota  
1 costa di sedano  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1 uovo

PER LA PANATURA

1 uovo  
pane grattugiato  
farina 00  
olio per friggere



food



## PREPARAZIONE

Per preparare le olive all'ascolana prima sciacquate sotto acqua corrente le **olive**, in questo modo perderanno il sale in eccesso.

**Tritate le verdure** e fatele soffriggere in poco olio extravergine d'oliva, lasciate cuocere lentamente a fuoco basso i tre tipi di **carni**, sfumando con il vino bianco. Aggiungete **sale e pepe**.

Denocciate tutte le olive con l'apposito attrezzo, in modo tale da lasciarle intere. Con un coltellino da cucina a lama liscia, tagliate a spirale l'oliva senza spezzarla partendo dal picciolo, dovete ottenere una spirale.

Quando il composto di carne sarà cotto e intiepidito, frullatelo e aggiungete **noce moscata, scorza di limone, parmigiano e uova**. Formate quindi delle palline grandi come noccioline. Sistemate il ripieno all'interno di ogni singola oliva e richiudete le olive. Panate le olive passandole prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Friggete in una casseruola le olive fin quando non saranno ben croccanti e disponetele via via su un piatto con della carta da cucina, per privarle dell'olio in eccesso.

Servite le olive all'ascolana ancora ben calde.