

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Olive ascolane

Strawberry · Tuesday, November 29th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 50gr olive verdi in salamoia
- 150gr carne trita manzo
- 150gr carne trita maiale
- 50gr parmigiano grattugiato
- 50gr mortadella
- 30gr scalogno
- un pizzico noce moscata
- un pizzico di cannella
- 300gr pangrattato
- 100gr farina
- 4 uova
- Olio di semi
- sale pepe

### Preparazione:

Aprite delicatamente con un coltellino le olive e togliete il nocciolo. Frullate le carni trite insieme a mortadella,il parmigiano,lo scalogno,il pizzico di cannella e di noce moscata,sale e pepe. Farcite le olive con il ripieno e richiudetele. In una terrina sbattete le 4 uova con una forchetta. Passate le olive prima nella farina,poi nell'uovo e infine nel pangrattato, friggetele in olio bollente, sgocciolatele,fatele asciugare su carta assorbente e servitele calde.

This entry was posted on Tuesday, November 29th, 2011 at 9:22 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

