

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Olive ripiene ascolane

Strawberry · Monday, March 28th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 40 olive in salamoia
- 140 gr carne trita di manzo
- 140 gr carne trita di maiale
- 40 gr parmigiano reggiano grattugiato
- 40 gr mortadella
- uno scalogno
- 4 uova
- 100 gr farina
- una grattatina di noce moscata
- 300 gr pangrattato
- olio di semi
- sale pepe

Preparazione:

Con un coltellino, incidete le olive e togliete il nocciolo. Frullate le carni con lo scalogno, il parmigiano, la mortadella, aggiungete una grattata di noce moscata, salate, pepate, farcite le olive facendo attenzione a non farcirle troppo per non farle rompere. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una forchetta, passate le olive nella farina, nelle uova e infine nel pangrattato. In una padella versate l'olio di semi, fatelo scaldare e frigate le olive, quando sono ben dorate, sgocciolatele e mettetele ad asciugare su carta assorbente, se vi va potete servirle su di un letto d'insalata mista.

This entry was posted on Monday, March 28th, 2011 at 3:51 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.

