

ANTIPASTI

Olive ripiene

Tradizione: Provincia di Ascoli Piceno, Marche

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Olive verdi di ascoli	30 g
Trito di odori	1
Carne di maiale	50 g
Carne di vitello	50 g
Petto di pollo	1/2
Fegatino di pollo	
Latte	1/2 tazza
Vino bianco	2 dita
Prosciutto crudo	25 g
Uovo	1
Noce moscata	
Formaggio parmigiano	
Besciamella	1 cucchiaio
Pangrattato	
Olio d'oliva	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Occorrono olive verdi dolci e tenere, non troppo piccolo come ve ne sono appunto in ascoli, e dovrete liberarle del nocciolo, tagliandole a spirale con un coltellino ben affilato.
- 2 Per il ripieno fate colorire nell'olio il solito trito di odori e unitevi la carne di maiale, di vitello, il mezzo petto di pollo (se volete olive di lusso), il fegatino di pollo e lasciate colorire piano, aggiungendovi mezza tazza di latte.
- 3 Quando sarà assorbito, mettete in casseruola due dita di vino bianco e finite di cuocere coperto.

- 4 Passate allora tutto al tritacarne insieme con il prosciutto crudo, e poi impastate con l'uovo, un po' di noce moscata, formaggio parmigiano abbondante e la besciamella soda, in modo che l'impasto risulti omogeneo e morbido.
- 5 Le olive snocciolate le avrete tenute intanto in acqua fresca salata perché non anneriscano e le riempirete. Poi le infarinerete, le passerete nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, e infine le friggerete in olio bollente.