

## ANTIPASTI

# Olive ascolane

Tradizione: Provincia di Ascoli Piceno, Marche

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Olive verdi                | 1 barattolo  |
| Carne di manzo macinata    | 150 g        |
| Mortadella                 | 50 g         |
| Pangrattato                |              |
| Erba cipollina             |              |
| Uova                       | 2            |
| Aglio                      | 1 spicchio   |
| Olio d'oliva extra-vergine |              |
| Sale                       | 1 presa      |
| Pepe                       | 1 spolverata |

## Preparazione

- 1 Snocciolare le olive e metterle da parte. Soffriggere 1 spicchio d'aglio in una padella con un po' d'olio d'oliva extra-vergine, aggiungere la carne e cuocere per 5 minuti.
- 2 Tritare la mortadella ed aggiungerla al composto. Aggiungere sale, pepe e l'erba cipollina sminuzzata. Infine, aggiungere un po' di pangrattato per addensare il composto.
- 3 Farcire le olive con il composto preparato, stando ben attenti a non romperle. Sbattere le uova ed aggiungere 1 presa di sale ed una spolverata di pepe.
- 4 Passare delicatamente le olive farcite nell'uovo ed infine nel pangrattato, facendolo aderire bene. Friggere le olive nell'olio d'oliva extra-vergine bollente finché non saranno dorate.
- 5 Per rendere l'impanatura di questi stuzzichini ancora più croccante, potete ripetere il procedimento due volte.