

Olive all'ascolana

INFORMAZIONI

- 6 persone
- 350Kcal a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in 2 ore

INGREDIENTI

Per la preparazione del ripieno

- Mezzo costa di sedano
- Mezzo carota
- 1 scalogno
- 150 g di lonza di maiale
- 50 g di fesa di vitello
- 50 g di petto di pollo
- 50 g di petto di tacchino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200 ml di vino bianco secco
- 1 uovo di gallina
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- Noce moscata

Per completare la preparazione

- 50 olive ascolane
- 1 uovo di gallina
- Farina di grano tenero tipo 00
- Pane grattugiato
- Sale
- Olio di oliva o di semi di arachide per friggere

PREPARAZIONE

- Lavare il sedano e la carota, pulire lo scalogno e tritare il tutto grossolanamente.
- Rimuovere dalle carni le parti grasse e tagliarle a pezzi.
- In una padella mettere l'olio e far rosolare le verdure fintanto che non saranno appassite.
- Unire le carni e farle uniformemente rosolare per qualche minuto a fuoco alto. Unire il vino e far cuocere per una decina di minuti a fiamma media. Prolungare di qualche minuto la cottura se il vino non fosse completamente evaporato.
- A cottura ultimata passare carni e verdure al mixer tritandole molto finemente.
- In una terrina mettere le carni tritate, l'uovo, il Parmigiano grattugiato ed una grattugiata di noce moscata.
- Coprire il ripieno e riporlo in frigorifero.
- Snocciolare le olive tagliandole a spirale con un coltello affilato iniziando dal picciolo, oppure aprendole a libro intorno al nocciolo.
- Man mano che sono snocciolate tuffarle in acqua salata, per non farle annerire.
- Quando sono tutte snocciolate, farcirle con il ripieno, ricomponendo la forma naturale dell'oliva.
- Farcite le olive, passarle nella farina, nell'uovo sbattuto e quindi nel pane grattato.
- Al termine della prima panatura, eseguirne una seconda.
- In un padellino scaldare abbondante olio. Quando è ben caldo tuffarvi le olive. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della panatura risulterà ben dorata, scolare le olive e porle su un piatto con carta da cucina, tamponandole accuratamente e regolare di sale.
- Servire immediatamente.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata mista, patatine fritte

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

