



Olive ascolane a modo di Maria - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - pollo, vitello, maiale - Marche

Questa ricetta me l'ha data una mia amica che fa le olive ascolane non riempiendole ma tritando tutto insieme e vi posso assicurare che sono ottime quanto l'originale, per questo io le ho chiamate "olive a modo di Maria".

Ingredienti:

200g di petto di pollo,

200g di vitello,

200g di maiale,

400g di olive verdi denocciolate,

2 uova,

Parmigiano qb, con il sale regolatevi, farina, pangrattato.

Procedimento:

Tritate tutta la carne, tagliate a piccolissimi pezzetti le olive aggiungere le uova e il parmigiano, amalgamare il tutto, poi fare delle piccole polpettine (come olive), infarinarle passarle nell'uovo nel pangrattato e friggerle in olio bollente..

NOTA: La ricetta prevede che la preparazione della carne sia a crudo, ma io ho preferito cucinare prima la carne a pezzi in tegame con olio ed evaporarla con un pò di vino , perchè quando si dovrà friggerle basta pochissimo tempo senza che stiano troppo tempo nell'olio.