



Finte olive ascolane - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

antipasti - trito - polpette

(dalla PdC)

Tritare 350 g di olive denocciolate, aggiungervi 150 g di tritato di pollo e 150 g di tritato di vitello fatti rosolare precedentemente, 100 g di prosciutto cotto (anche crudo va bene), 2 cucchiaini colmi di parmigiano e 2 tuorli. Impastare il tutto. Formare delle polpettine e friggerle in abbondante olio d'oliva.

eCucinando.it