



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Olive all'ascolana*



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

## **Ingredienti**

- 20 Olive verdi in salamoia
- 100 gr di manzo macinato
- 100 gr di maiale macinato
- 100 gr di pollo macinato
- 50 gr di Mortadella
- 50 gr di Prosciutto crudo
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- prezzemolo
- noce moscata
- mollica di pane
- pangrattato
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 limone
- olio extravergine d'Oliva
- sale

pepe

## **Preparazione Olive all'ascolana**

### **Passo 1.**

Snocciate le olive.

### **Passo 2.**

Fate rosolare le carni e le verdure tritate grossolanamente aggiungendo il concentrato di pomodoro con poca acqua sale e pepe.

### **Passo 3.**

Togliete el verdure ed aggiungete la mortadella ed il prosciutto.

### **Passo 4.**

Tritate il composto ed unitevi un uovo, il prezzemolo un po' di scorza di limone grattugiata, la mollica di pane ed il parmigiano.

### **Passo 5.**

Inserite il composto nelle olive, infarinatele, passatele nello sbattuto di uova e quindi nel pangrattato.

### **Passo 6.**

Friggetele nell'olio d'oliva.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)