

Olive all'ascolana:

Le **olive all'ascolana** sono un piatto della tradizione culinaria marchigiana. Si tratta di sfiziose olive verdi ripiene di carne, impanate e fritte. Le olive all'ascolana devono il loro nome alla città di **Ascoli Piceno** e la ricetta originale è molto antica: si dice che risalga all'Ottocento.

Queste gustose olive ripiene sono ideali da servire come finger food e si trovano ormai ovunque nei buffet degli aperitivi. Potete prepararle anche per arricchire il vostro antipasto e portarle a tavola accompagnandole a salumi e formaggi, oppure a deliziosi Spiedini di mozzarella in carrozza o delle Polpette di sedano e patate all'acciuga.

Come ogni ricetta tradizionale, anche quella delle olive all'ascolana ha subito negli anni modifiche e oggi ne esistono numerose varianti. Tradizionalmente, infatti, per il ripieno si utilizza carne di maiale e manzo ma, in alternativa, potete scegliere il tacchino e il pollo.

Inoltre potete rivisitarle anche le versioni vegetariane, ripiene di verdure, oppure per chi ama il pesce, a base di merluzzo..

Ingredienti:

PER IL RIPIENO

- olive
- 50 g di manzo in polpa
- 50 g di maiale in polpa
- 50 g di pollo macinato
- mollica di pane
- noce moscata
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe
- parmigiano grattugiato
- scorza di limone
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 uovo

PER LA PANATURA

- 1 uovo
- pane grattugiato
- farina 00
- olio per friggere



Preparazione:

Per prima cosa, per preparare delle gustose olive all'ascolana, tritate le verdure e fatele rosolare con poco olio extravergine d'oliva, aggiungete i tre tipi di carni e lasciate cuocere lentamente a fuoco basso, sfumando con il vino bianco. Aggiungete, sale e pepe. Sciacquate sotto acqua corrente le olive, in questo modo perderanno il sale in eccesso. Denocciate tutte le olive con l'apposito attrezzo, in modo tale da lasciarle intere. Con un coltellino da cucina a lama liscia, tagliate a spirale l'oliva senza spezzarla partendo dal picciolo, dovete ottenere una spirale.

Quando il composto di carne sarà cotto e intiepidito, frullatelo in un mixer e aggiungete, noce moscata, scorza di limone, parmigiano e uova. Formate quindi delle palline grandi come nocchie. Sistemate il ripieno all'interno di ogni singola oliva e richiudete le olive.

Panate le olive passandole prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Friggete in una casseruola le olive fin quando non saranno ben croccanti e disponetele via via su un piatto con della carta da cucina, per privarle dell'olio in eccesso.

