

ANTIPASTI E SNACK

Olive all'ascolana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le olive all'ascolana sono un **piatto tipico marchigiano**, originario della città di Ascoli Piceno. La **ricetta** prevede [olive in salamoia](#), verdi e giganti, **farcite** con un composto di **carne**, **panate** e poi **fritte in olio di semi**. In alcune varianti troviamo le olive all'ascolana ripiene di **pesce** e, in altri casi anche con **sole verdure** per venire incontro alle esigenze di chi segue un'alimentazione vegetariana.

La nascita di questo rinomato [antipasto](#) risale agli inizi del XVIII secolo, quando i cuochi di una qualche famiglia nobile marchigiana, decisero di **riutilizzare della carne avanzata** per creare un **ripieno con cui riempire le olive**.

Le **olive più adatte a cucinare questa ricetta** sono del tipo "ascolana tenera", le nostre nonne usavano **tagliarne la polpa** con un **coltellino**, il **taglio metodico** era a **forma di spirale** che girava tutta la superficie dell'oliva partendo dall'alto fino all'estremità inferiore del frutto. A questo punto si rimuoveva il nocciolo per poi sostituirlo con il ripieno, infine, la spirale veniva ricomposta su di esso e il tutto era infine "fissato" dalla panatura e dalla successiva frittura.

Per fortuna, ai nostri tempi, esistono in commercio le **olive ascolane** già denocciolate, nella nostra **ricetta con passo passo fotografico** abbiamo deciso di utilizzarle per **ridurre** in modo esponenziale **i tempi di lavorazione**, in questo modo, anche se sei super impegnato, anche tu potrai **cucinarci in casa** questa **meravigliosa ricetta!**

Prova altre buonissime ricette con le olive, per esempio il [coniglio con le olive](#) o il [paté di olive nere](#).

INGREDIENTI

OLIVE VERDI ASCOLANE denocciolate - 20
MACINATO DI MANZO 80 gr
MACINATO DI MAIALE 80 gr
MACINATO DI POLLO 80 gr
CIPOLLA 1
COSTA DI SEDANO 1
CAROTA 1
VINO BIANCO 40 ml
SCORZA DI LIMONE
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
MOLLICA DI PANE RAFFERMO 40 gr
UOVO 1
NOCE MOSCATA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA PANATURA

UOVO 1
FARINA
PANGRATTATO

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI 500 ml

PREPARAZIONE

1 Per realizzare le olive all'ascolana, per prima cosa devi realizzare il ripieno classico a base

di carne mista: lava, pulisci e sbuccia le verdure, tagliale grossolanamente e mettile in un mixer. Aggiungi un filo di olio e aziona per qualche minuto, fino a rendere le verdure un trito sottile. Se non hai la carne già tritata, pulisci il bicchiere del mixer e tritala dopo la verdura.





- 2 In una padella capiente metti due giri di olio di oliva, aggiungi le verdure tritate e fai soffriggere per qualche minuto. Trasferisci in padella anche la carne tritata, due prese di sale, una spolverata di pepe e mescola. Lascia rosolare coperto con un coperchio, mescolando di tanto in tanto, fin quando la carne non sarà totalmente cotta. A questo punto versa il vino bianco, quando sarà sfumato completamente, spegni e frulla di nuovo tutto nel mixer o con un frullatore ad immersione. Devi ottenere un impasto il più possibile omogeneo.





3 Versa il composto in una ciotola, aggiungi la scorza di mezzo limone e una spolverata di noce moscata. Unisci l'uovo, la mollica di pane raffermo tritata e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Impasta con le mani fino ad ottenere un composto morbido e compatto. Il ripieno delle olive all'ascolana è pronto.





4 Apri le olive all'ascolana facendo un taglio dritto da un'estremità all'altra. Preleva una

piccola parte del ripieno di carne e crea una piccola polpetta ovale, grossa quanto lo può essere il nocciolo dell'oliva. Con le dita allarga la fessura creata sull'oliva e inserisci all'interno il ripieno, avendo cura di ridare al frutto la forma originale dopo la chiusura. Un po' di ripieno ovviamente si vedrà anche all'esterno in questa fase. Procedi in questo modo con tutte le olive e disponile su un piatto.





- 5 Prepara tre ciotole, in una metti la farina, nella secondo l'uovo sbattuto e nell'ultima. Passa un'oliva alla volta nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Quando avrai finito di panare tutte le olive, lasciale riposare mezz'ora e ricomincia questo procedimento per la seconda volta. Servirà a rinforzare la panatura e a non farla crepare in cottura.





6 A questo punto procedi con l'ultimo passaggio: la frittura che sarà assolutamente a immersione. Metti in un pentolino l'olio di semi e aspetta che sia ben caldo. Tuffa le olive nell'olio e mescola di tanto in tanto, fin quando non saranno dorate in maniera uniforme, falle sgocciolare e trasferisci su carta da cucina assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Le olive all'Ascolana sono pronte! Servile ben calde.





CONSIGLIO

Se vuoi preparare una buona quantità di olive all'ascolana, puoi prepararle e prima di friggerle le puoi congelare in un vassoio ben distanziate, quando saranno congelate puoi raccoglierle tutte in un sacchetto per alimenti e conservarle in freezer per massimo 3 mesi. Quando le vorrai usare, non dora fare altro che friggerle ancora congelate, allungando i tempi di cottura di qualche minuto.

Puoi cuocere **le olive all'ascolana al forno**, non saranno esattamente come fritte ma sono comunque gustose.