

ANTIPASTI E SNACK

# Olive ripiene

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

24 olive verdi disossate  
50 g di arrosto già cotto  
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato  
1 uovo sbattuto  
un poco di pangrattato  
poca farina  
abbondante olio di semi per friggere  
un pizzico di sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer tritare l'arrosto, trasferite in una ciotola e mescolare con il parmigiano, se l'impasto dovesse risultare troppo duro aggiungete un cucchiaio dell'uovo sbattuto, tenete presente che l'impasto deve essere comunque consistente.

Prendete una oliva alla volta e con un coltellino affilato tagliatele a spirale fino ad arrivare un attimo prima del fondo.





**2** Mettete una piccola parte del ripieno di carne al centro.



**3** Richiudete la spirale cercando di ridare la forma dell'oliva.



- 4 Preparete 3 piatti, in uno mettete la farina, nel secondo mettete l'uovo sbattuto con un pizzico di sale e nel terzo mettete il pangrattato.



5 Passate le olive prima nella farina poi nell'uovo infine nel pangrattato.



6 In una padella mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non bollente).

Friggere le olive poche per volta, quando sono dorate toglietele dall'olio e mettetele sopra della carta assorbente così perdono l'unto in eccesso.

Servite tiepidi.



