

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 arrivate 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.

