

OLIVE RIPIENE

Ingredienti:

- 30g. di oliva verde di ascoli (non troppo piccole),
- trito di odori,
- 50g. di carne di maiale,
- 50g. di carne di vitello,
- mezzo petto di pollo,
- fegatino di pollo,
- mezza tazzina di latte,
- due dita di vino bianco,
- 25g. di prosciutto crudo,
- un uovo,
- noce moscata,
- parmigiano,
- un cucchiaino di besciamella,
- pangrattato,
- olio,
- sale.

Occorrono olive verdi dolci e tenere, non troppo piccolo come ve ne sono appunto in ascoli, e dovrete liberarle del nocciolo, tagliandole a spirale con un coltellino ben affilato.

Per il ripieno fate colorire nell'olio il solito trito di odori e unitevi la carne di maiale, di vitello, il mezzo petto di pollo (se volete olive di lusso, il fegatino di pollo e lasciate colorire piano, aggiungendovi mezza tazzina di latte. Quando sarà assorbito, mettete in casseruola due dita di vino bianco e finite di cuocere coperto. Passate allora tutto al tritacarne insieme con il prosciutto crudo, e poi impastate con l'uovo, un pò di noce moscata, parmigiano abbondante e la besciamella soda, in modo che l'impasto risulti omogeneo e morbido. Le olive snocciolate le avrete tenute intanto in acqua fresca salata perché non anneriscano e le riempirete. Poi le infarinerete, le passerete nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, e infine le friggerete in olio bollente.