

OLIVE RIPIENE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di olive verdi snocciolate grandi,
- 150 g di polpa magra di vitello,
- 150 g di salsiccia fresca,
- 50 g di pancetta,
- 3 uova,
- 20 g di burro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 bicchiere di brodo,
- pangrattato,
- farina bianca,
- 1 pizzico di noce moscata,
- olio per friggere,
- sale.

Fate sciogliere il burro in una casseruola e ponetevi a rosolare la polpa di vitello tagliata a dadini e la salsiccia spellata e sbriciolata.

Bagnate con il vino, poi unite la pancetta tagliata a cubetti e portate a termine la rosolatura.

Successivamente, versate nel recipiente il brodo, portate a bollore e lasciate cuocere per 5 minuti, quindi sgocciolate le carni, passatele nel tritatutto e mettete il macinato in una terrina.

Lasciate nel recipiente il fondo di cottura, unitevi due o tre cucchiainate di pangrattato e amalgamate l'insieme.

Aggiungete il prezzemolo tritato, due uova intere, il sale, un pizzico di noce moscata, mescolando bene e aggiungendo altro pangrattato fino a ottenere un composto liscio, omogeneo e di giusta consistenza.

Lasciatelo riposare per circa mezz'ora a temperatura ambiente.

Trascorso questo tempo, farcite le olive snocciolate con il ripieno e infarinatele leggermente.

Sbattete in un piatto fondo l'uovo rimasto e passatevi le olive infarinate, quindi giratele nel pangrattato.

Portate l'olio quasi a bollore in una padella e friggetevi le olive rigirandole più volte finché non risulteranno ben dorate.

Scolatele, sgocciolatele su carta assorbente, passatele in un piatto di portata e servitele calde.