

Olive ripiene

Manicaretto per 4/5 persone (da servire fra gli antipasti)

Ingredienti

<i>Olive verdi molto grosse</i>	<i>n</i>	<i>20</i>
<i>Ripieno vedi ricetta ripieno</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Farina</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Pangrattato</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Uovo intero</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Olìo d'oliva per friggere cucchiaini</i>	<i>n</i>	<i>5</i>

Risciacquate le olive in abbondante acqua fredda, asciugatele e, servendovi del “cava torsoli” per le mele, e non dell’apposito utensile (farebbe un foro troppo piccolo), togliete loro il nocciolo. Nel buco che si formerà introducete il ripieno.

Infarinate poi le olive, passatele nell’uovo sbattuto e quindi nel pangrattato. Friggetele a calore moderato e, possibilmente, servitele calde.