

# Olive ripiene

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

## Ingredienti

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

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.