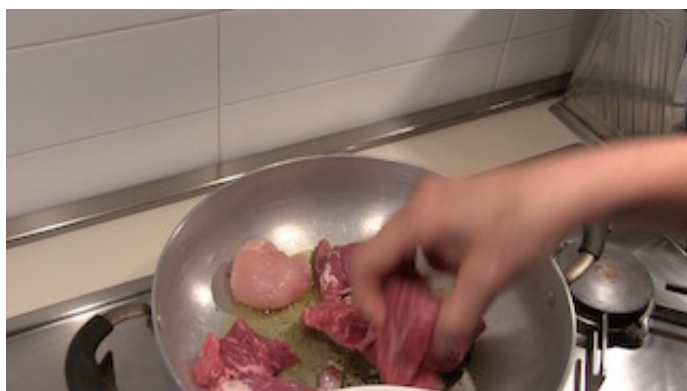


## Olive all'ascolana

### Come preparare le olive all'ascolana



1. dissalare le olive cambiando spesso l'acqua per ca 60'
2. tritare le spezie finemente. Scaldare l'olio in una padella ed aggiungere il trito di spezie



3. far rosolare la carne mista, sfumare con vino bianco e coprire con acqua. portare a cottura a recipiente coperto.



4. quando la carne è cotta e ben fredda , tritarla con un tritacarne aggiungendo la mortadella.



5. al composto di carne tritata aggiungere parmigiano e uova e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo



6. aprire le olive e farcirle con il composto, passarle nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. ripetere l'operazione due volte



7. friggere in abbondante olio caldo e servire subito

