

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min
Cottura: 20 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Media

Le olive all'ascolana sono sicuramente il piatto tradizionale più rappresentativo della gastronomia Marchigiana, apprezzate e conosciute in tutto il mondo. Questa antica ricetta nata intorno alla fine dell'800, prevede l'utilizzo di olive "ascolane tenere", generalmente conservate in una salamoia condita con semi di finocchio selvatico ed erbe aromatiche locali, e anche di tre tipi di carne differenti, cioè manzo, suino e pollo (o tacchino), unite a Parmigiano Reggiano, verdure e aromi.



Ingredienti per circa 100 pezzi

>> Olive

verdi varietà Tenera Ascolana 1 kg

...per il ripieno

>> Carne bovina manzo 100 gr	>> Limoni la scorza grattata di 1/2 limone	>> Pollo (o tacchino) 100 gr
>> Carne di suino 100 gr	>> Noce moscata una grattata	>> Sale q.b.
>> Carote 1 piccola	>> Pane mollica 30 gr	>> Sedano 1 piccola costa
>> Chiodi di garofano in polvere la punta di un cucchiaino	>> Parmigiano Reggiano 80 gr	>> Uova 1 media
>> Cipolle mezza		>> Vino bianco 1 bicchiere

...per la panatura

>> Farina q.b.	>> Pangrattato q.b.	>> Uova 2
--------------------------	-------------------------------	---------------------

per friggere

>> Olio di oliva extravergine 1/2 litro

Preparazione



Tritate le verdure (cipolla, sedano, carota) e fatele rosolare con 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, tagliate a piccoli dadini i tre tipi di carni e aggiungetele al soffritto (1-2-3);



quando le carni saranno rosolate, salate, aggiungete il vino bianco (4) e fate evaporare a fuoco dolce. Togliete il composto dal fuoco e lasciatelo raffreddare, quindi successivamente macinatelo (5) (potete utilizzare anche le lame di un mixer); versate il composto in una ciotola, quindi aggiungete la polvere di chiodi di garofano e la noce moscata, la scorza grattugiata di 1/2 limone (6),



un uovo, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane ridotta in briciole (7-8), e impastate bene fino ad ottenere un composto morbido ma compatto (9), lasciatelo riposare per una mezz'oretta.



Passate ora a denocciolare le olive: con un coltellino da cucina a lama liscia, tagliate a spirale l'oliva senza spezzarla partendo dal picciolo, in modo da ottenere una spirale di polpa liberata dal nocciolo. (10-11-12) Idealmente è come se doveste pelare un agrume senza mai staccare la lama del coltello e rompere di conseguenza la buccia.



A questo punto riempite le olive con il ripieno ottenuto (13), avendo cura di ridare loro la forma originaria (che ovviamente sarà un po' più gonfia!).

Preparate intanto tre ciotole contenenti separatamente; farina, uova sbattute e pangrattato. Passate ogni oliva prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e per ultimo nel pangrattato (14), e quando saranno tutte pronte lasciatele riposare al fresco per mezz'ora. e poi ripetete l'operazione per dare una seconda impanata in modo da renderle ben croccanti per la frittura.

A questo punto, potete friggere le olive all'ascolana in olio extravergine di oliva bollente, (15) ruotandole di tanto in tanto fino a farle raggiungere una colorazione dorata e uniforme; poi sgocciolatele e ponetele su di un piatto con carta assorbente. Servite le olive all'ascolana caldissime.

Consiglio

Per questa ricetta, è senz'altro indispensabile usare l'oliva "Ascolana Tenera", che è un frutto ricco di polpa dolcissima, che cresce intorno ad Ascoli Piceno e in buona parte del territorio della provincia di Teramo: è questo il segreto della buona riuscita delle olive all'ascolana!

Curiosita'

La ricetta e la preparazione delle olive all'ascolana, vennero in auge verso la fine del 1800, quando i cuochi delle famiglie nobili ascolane cominciarono a farcire le olive provenienti dai poderi padronali. Poiché era un piatto costoso e che richiedeva lunga preparazione, veniva preparato in occasioni particolari e per ospiti importanti.