

OLIVE ALL'ASCOLANA PREFRITE



CODICE	95750
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Marche
PESO	1 kg

Crocanti Olive all'Ascolana ripiene di carne e fritte, da 1 kg

DESCRIZIONE

Olive verdi denocciolate farcite con un misto di carne di anteriore di manzo e spalla di maiale macinata dal fresco, arricchito da uovo e Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 30 mesi. Vengono poi impanate con farina, uova e pangrattato e fritte in olio di girasole alto oleico

ASPETTO

La panatura esterna è sottile, dorata, uniforme e piacevolmente croccante una volta ultimata la cottura; l'interno è morbido e succoso

SAPORE

Gustose, con un buon bilanciamento tra la sapidità della carne e la dolcezza dell'oliva; la panatura è golosa e per nulla pesante

PRODUTTORE

Migliori Olive - Ascoli Piceno (AP)

SELEZIONATO PERCHÈ

Le materie prime usate sono di alta qualità e sono altamente selezionate. La ricetta seguita da Migliori Olive è aderente alla tradizione di Ascoli Piceno. Queste Olive Ascolane sono prefritte: la prima frittura è leggera e delicata a base di olio di girasole alto oleico, la seconda spetta a voi!

CURIOSITÀ

Il termine "olive all'ascolana" descrive una ricetta a base di olive denocciolate, ripiene, panate e fritte, ma ad Ascoli le ricette cambiano di casa in casa e ogni "vergara" (donna di casa) custodisce la propria

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Prodotto da rigenerare: in olio per friggere a 165°C per 2 minuti, oppure in forno ventilato o friggitrice ad aria a 230°C per 12 minuti. Questa vaschetta contiene circa 60-65 olive