

OLIVE ALL'ASCOLANA PREFRITTE

190G



CODICE	95751
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Marche
PESO	190 g

Olive Ascolane ripiene di carne, avvolte da una panatura croccante, da 190 g

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 11-12 olive