

OLIVE RIPIENE AL TARTUFO PREFRITTE DA FORNO



CODICE	95753
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Marche
PESO	1 kg

Olive ascolane con carne e tartufo avvolte da una panatura nera

DESCRIZIONE	Olive verdi denocciolate e farcite con un ripieno a base di carne di manzo e maiale a cui viene aggiunto del tartufo nero estivo macinato. Vengono quindi panate con pangrattato e carbone vegetale, e fritte in olio di girasole alto oleico
ASPETTO	La panatura esterna a base di carbone vegetale è di un intrigante colore nero, 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; la nota tartufata dona un tocco elegante al morso
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	Diversamente dalla maggior parte delle olive ascolane in commercio, le olive di Migliori vanno conservate in frigorifero e non in congelatore
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 60-65 olive