

parla come mangi



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



INGREDIENTI

Per 1 Kg di Olive verdi ascolane

- » 150 gr di Magro di Vitello
- » 100 gr di Petto di Pollo
- » 100 gr di Magro di Maiale
- » 50 gr di Prosciutto crudo
- » 100 gr di Parmigiano grattugiato
- » 6 Uova
- » Noce moscata
- » 1 Carota
- » 1 gambo di Sedano
- » 1 Cipolla
- » 1 spicchio d'aglio
- » Farina q.b.
- » Pangrattato q.b.
- » Olio per friggere
- » Sale

Per i cremini fritti

- » 50 gr di Farina 00
- » 3 Uova
- » ½ litro di Latte
- » 1 Limone
- » 100 gr di Zucchero
- » Semola di grano duro
- » Pangrattato
- » Olio per Friggere

Per i le costolette di agnello

- » 4 Costolette di Agnello
- » 2 Uova
- » 1 Limone
- » Pangrattato
- » Olio per friggere
- » Sale

PROCEDIMENTO

Olive ascolane

Mettete in una padella un trito di cipolla, sedano, carota, aglio e sale e fatelo soffriggere con sufficientemente olio. Tagliate a pezzettini la carne di maiale, di pollo e di vitello e fateli rosolare insieme al soffritto. Prendete il tutto e fatelo passare in un

Fritto misto all'Ascolana

Provincia di Ascoli Piceno

tritacarne insieme al prosciutto crudo. In un ciotola amalgamate l'impasto ottenuto con il parmigiano reggiano, due uova e una buona grattata di noce moscata. L'impasto dovrebbe essere lavorato fino a renderlo liscio, omogeneo e morbido.

Snocciate le olive, riempiatele con l'impasto e poi passatele su uno strato di farina. Poi prendete le quattro uova e sbattetele in una ciotola, mentre in un'altra mettete il pane grattugiato. Immergete ogni oliva prima nell'uovo e poi rotolatela nel pane grattugiato.

Una volta pronte, potete conservarle nel frigo oppure friggerle in abbondante olio di oliva.

Cremini fritti

Prendete una ciotolina e aggiungete due uova intere (la terza la userete per l'impanatura) e lo zucchero. Sbattete le uova in modo da incorporare perfettamente tutto lo zucchero. Poi piano piano versate la farina setacciata continuando a mescolare in modo che anche questa venga incorporata gradualmente senza formare grumi. Prendete un pentolino, versateci mezzo litro di latte e la scorza grattata di un limone (preferibilmente non trattato). Preparate una cottura a bagnomaria, quindi questo pentolino dovrà a sua volta essere immerso in acqua fatta bollire all'interno di una pentola più grande. Fate scaldare il latte e quando questo risulterà ancora tiepido aggiungete le uova e lo zucchero sbattuto. Continuate a mescolare durante la cottura della crema che via via andrà sempre più addensandosi. Fatela addensare per bene (la crema dovrà avere una consistenza densa).

Una volta cotta, stendete la crema su di un vassoio o un piano di marmo unto di olio. Livellatela con una spatola formando uno strato di circa 1 cm di spessore. Lasciate raffreddare, in questo modo la crema diventerà ancora più consistente. Non appena raffreddata e consolidata, tagliatela a piccoli rombi o quadratini. Passate i rombi di crema dapprima in un piatto pieno di semola di grano duro. Poi andranno in seguito impanati facendoli passare dapprima in un contenitore con dell'uovo sbattuto e poi in un altro con del pangrattato. Impanate per bene ciascun piccolo cremino e poneteli a riposare su di un vassoio. Nel frattempo prendete una pentola adatta alla frittura e riempietela di olio per friggere. Portate ad alta temperatura e poi friggete i cremini. Quando risulteranno ben dorati, rimuoveteli dall'olio di frittura e poneteli ad asciugare su di un panno di carta assorbente, in modo da rimuovere l'unto in eccesso.

Costolette di agnello

L'agnello in questione non deve essere né troppo piccolo (altrimenti ci sarebbe poca carne), né troppo grande, per evitare sapori troppo forti. Per togliere un po' di sapore forte, potete lasciare l'agnello sotto un bagno di succo di limone, oppure di vino per un paio d'ore. Per poi passare all'impanatura. Generalmente si preferiscono le costolette, ma è possibile utilizzare anche altri tagli dell'agnello. Prendete i pezzi di agnello e passateli dapprima leggermente nella farina. Poi passateli nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato. Nel pangrattato potete aggiungere delle erbe aromatiche come timo, o salvia in polvere, questo arricchirà notevolmente il sapore del piatto. Cercate di ottenere una panatura ben netta e che non lasci parti di carne scoperte. Eventualmente fate una seconda impanatura. Lo strato di impanatura dovrà essere compatto. Riempite una pentola con abbondante olio per friggere. Portate l'olio ad alta temperatura e poi versateci dentro le costolette di agnello. Fatele friggere per bene senza muoverle troppo, finché l'impanatura non risulterà ben croccante ed imbrunita. Poi toglietele dall'olio di frittura, facendole poi asciugare su di un panno di carta assorbente.