



laboratorioCingoliappunti

09 aprile 2010

OLIVE FRITTE: all'ascolana o alla sanbenedettese?

Abbiamo disossato un pollo arrosto comprato al supermercato, uno stinco di maiale e delle costole arrostate da me il giorno prima (il tutto per simulare degli avanzi di carni arrosto miste). Abbiamo passato la carne al tritatutto, prestando attenzione a che l'impasto non fosse né troppo granuloso, né troppo fine e pastoso. In una ciotola abbiamo aggiunto circa $\frac{1}{4}$ del volume della carne in parmigiano grattugiato, 1 uovo intero e della cannella grattugiata, abbiamo quindi assaggiato e corretto di sale. Il ripieno di carne era pronto.

Abbiamo cotto 2 filetti di merluzzo (circa 1 kg) e sbollentato 1 kg di gamberi interi. Tolta il carapace ai gamberi e la pelle al merluzzo abbiamo passato il pesce al tritatutto, per brevissimo tempo. In una ciotola abbiamo unito parmigiano in quantità molto inferiore ($\frac{1}{6}$ del volume del pesce) rispetto alla ricetta precedente e 1 uovo. Dopo aver assaggiato abbiamo corretto di sale.

Abbiamo pelato la polpa delle olive come la buccia di una mela, a spirale, prestando attenzione a che rimanesse un nastro unico.

Le olive verdi erano grandi (nella ricetta originale l'oliva è la "Tenera ascolana").

Dopo qualche iniziale errore tutti avete imparato a creare queste spirali di polpa di oliva.

Create delle polpettine con ciascuno dei due impasti della dimensione di una oliva abbiamo riavvolto intorno a ciascuna polpettina la spirale così da ricostituire una sorta di grossa oliva.

Abbiamo passato le olive nella farina, nell'uovo e nel pan grattato, compattando poi bene quest'ultimo con le mani.

Portato l'olio in temperatura (circa 170°), non caldissimo per dar modo alle olive di cuocere anche internamente, abbiamo fritto tutte le olive.

Con l'impasto avanzato, sia di pesce che di carne, abbiamo preparato delle polpette.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56
20134 Milano
tel +39 02 70003837
mail contatti@laboratoriocingoli.it
www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:


minotticucine

si ringrazia:

moneta
made in Italy

La sentenza dei partecipanti è stata: meglio le olive di carne che quelle di pesce, anche se tutte e due eccezionali, meglio le polpette di pesce che quelle di carne.

La ricetta originale, ma dal costo proibitivo, per le olive alla sambenedettese prevede l'uso di pesce sampi-etro e scampi.

Tutte le olive ripiene, una volta preparate possono essere surgelate da crude e poi frite in olio bollente direttamente da surgelate.