

As azeitonas recheadas



di Valeria Necchio

Tutte le ricette con: [olive](#)

INGREDIENTES

40 azeitonas verdes em salmoura

50 g de carne de porco magra

50 g de peito de frango

1 colher de sopa de óleo de Idade

vinho branco seco 60 ml

1/2 cenoura pequena

1/2 cebola amarela

1/2 vara de aipo

uma pitada de noz-moscada

2 ovos

30 g de queijo parmesão

20 g de pão embebido em leite migalha

3 colheres de sopa de farinha 00

sal e pimenta q.s.

pão ralado q.s.

1 litro de óleo para fritar

O primeiro all'ascolana azeite que já comi saiu do congelador de um amigo do país.

Fui convidado para jantar com um grupo de amigos e, para provocar, enquanto esperava, não foram propostas estas azeitonas fritas, redondas e douradas, ainda quente.

Eu, que na época com as azeitonas não vão muito bem, eu imediatamente pensei que eles eram uma das coisas boas que eu nunca tinha experimentado.

Imagine-se então a revelação quando eu finalmente provei um 'real', durante um feriado na Marche.

Daquele dia em diante e para o resto das férias, eu não fiz nada além de esperar ansiosamente a hora do aperitivo para que eu possa aproveitar a minha copo de Verdicchio, juntamente com uma taça de azeitonas fritas.

Admito que as azeitonas recheadas não são uma coisa muitas vezes eu fazer em casa, um pouco 'para impressionar, um pouco', porque eu sou um pouco trabalhoso.

Digamos que eu mantê-los para ocasiões especiais, ou talvez quando eu organizar um aperitivo entre amigos, e eu pretendo para fritar outras coisas.

Quando tento, no entanto, não invejo com as porções, pensando que uma vez frito também são bons frio

Claro o suficiente para resistir à tentação de não comê-los todos de uma vez (uma tarefa, esta, que eu acho muito difícil).

Preparação

Tome um sauté finamente cortada aipo, cenoura e cebola. Em uma frigideira, derreta a manteiga e óleo, odores, em seguida, soffriggeteci;

Depois do concurso, adicione o corte de três carne em pedaços grandes.

Bem refogue por cerca de 5 minutos, em seguida, misturar com o vinho e tempere com sal, pimenta e noz-moscada ralada.

Reduza o fogo, tampe e cozinhe, mexendo sempre - o suficiente cerca de 20 minutos.

Retire do fogo e deixe esfriar, depois moído a mistura com o moedor de carne ou com um misturador.

Transfira a carne para uma tigela e adicione um ovo, queijo parmesão, as migalhas de pão espremido, sal e pimenta.

Para azeitonas, você pode optar por comprá-los já sem caroço (uma escolha pouco ortodoxa mas muito prático), ou prepará-los de você usando um boxcutter.

No primeiro caso, cortado longitudinalmente de um lado.

No segundo caso, cortá-los em espiral a partir da parte superior do fruto, tentando não quebrar a polpa.

Azeitonas recheadas com um pouco do recheio, então dragagem na farinha e no revestimento pela primeira vez no ovo batido e depois na farinha de rosca.

Fry um pouco em um momento em óleo quente (180 ° C) até que eles não são bonitos, dourados, escorra bem e transferi-los em um prato coberto com papel toalha. servido quente (melhor), ou mesmo frio.

VERSÃO INGLESA

40 grandes azeitonas verdes pitted em salmoura (escorrido)
50 g de carne de porco magra,
50 g de carne Carne de bovino magra,
50 g de peito de frango,
1 colher de sopa de azeite extra-virgem de oliva,
1 manteiga maçoneta,
60 ml de vinho branco seco,
1/2 cenoura pequena,
1/2 cebola pequena dourada,
1/2 talo de aipo,
pitada de noz-moscada,
2 ovos,
30 g queijo parmesão ralado,
20 g pão ralado brancas frescas embebidas em leite,
3 colheres de sopa de farinha de trigo,
sal e pimenta,
pão ralado,
1 L de óleo de girassol para fritar

Pique a cenoura, cebola e aipo para fazer um frito.

Em uma frigideira grande derreta a manteiga no óleo, adicione os legumes e frite delicadamente até ficar macia.

Adicione a carne cortada em pequenos pedaços de aproximadamente o mesmo tamanho, e marrom por cerca de 5 minutos, mexendo sempre.

Junte o vinho e deixe evaporar, em seguida, tempere com saTome um sauté finamente cortada aipo, cenoura e cebola. Em uma frigideira, derreta a manteiga e óleo, odores, em seguida, soffriggeteci;l, pimenta e noz-moscada.

Abaxe o fogo, tampe e terminar de cozinhar a carne

- 20 minutos ou mais

- Muitas vezes a verificação e adicionando um pouco de líquido em en torna-se demasiado seco.

Uma vez feito isso, retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Transfira a carne para um processador de alimentos, juntamente com um ovo, o queijo ralado, as amoras breadcrumb drenados e um pouco de sal e pimenta.

Pulso até que você tenha, no final, mesmo mistura. além Set.

Aqueça o óleo em uma frigideira alta gumes e trazê-lo a 180 ° C.

Enquanto isso, corte as azeitonas sentido do comprimento, para criar um bolso.

Enchê-los com uma mistura pouco de carne, em seguida, rolá-los na farinha e facilidade-los em uma bandeja coberta com pergaminho.

Bata o ovo restante em uma tigela pequena, e colocar outro na farinha de rosca.

Uma vez que o óleo está pronto, mergulho no primeiro lote (10-12) de azeitonas no ovo, rolá-los na farinha de rosca e deslize-os no óleo.

Fry para cerca de 5-6 minutos ou até dourar profundo.

Escorra com uma escumadeira e transfira para um prato coberto com papel absorvente.

Sirva quente, polvilhado com sal. Eles são bons frio, também.

© TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

http://cucina.corriere.it/ricette/antipasti/16_febbraio_25/olive-all-ascolana_f56ba184-dbd8-11e5-b9ca-09e1837d908b.shtml

São Paulo, SP, 30 Junho de 2016
Mkmouse