



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001716**

Registrata in data 16 Ago 2017 alle ore 08:46

da **GIACOMO DINI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Marche

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Oliva all'ascolana inversa

Hamburger di carne mista, ripieno di olive tritate, impanatura e frittura, un'oliva all'ascolana al contrario: la carne fuori l'oliva dentro.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persona

80 g carne di pollo  
80 g di carne di vitello  
80 g di carne di maiale  
n. 1 carota  
n. 1 costa di sedano  
1/2 cipolla rossa  
olio q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.  
noce moscata q.b.  
chiodi di garofano in polvere q.b.  
20 ml vino bianco  
30 g formaggio grattugiato tipo Parmigiano Reggiano  
n. 1 uovo  
50 g pane grattato.  
Per la frittura:  
n. 1 uovo  
farina q.b.  
pane grattato q.b.  
olio di semi.

### Prodotti utilizzati

Stufz per la creazione dell'hamburger

### Strumenti di cottura

Macina carne, mixer, una ciotola, padella, pentolino per frittura.

### Preparazione

Tritare la carne, mettere in padella trito di sedano carota e cipolla, unire la carne una volta che il soffritto è pronto, salare e pepare, una volta che la carne macinata è cotta togliere dal fuoco e tritare finemente in un mixer.

In una ciotola aggiungere il composto, un uovo, il formaggio grattato, pane grattato, aggiustare di sale e pepe, aggiungere il chiodo di garofano e la noce moscata, mescolare il tutto e creare due dischi tra i quali andrà inserito il trito di olive ascolane con un pizzico di sale.

Passare l'hamburger nella farina, nell'uovo e nel pane grattato. Friggere in olio di arachidi a 170-180°C. Servire l'oliva all'ascolana inversa contornando di verdure fresche e una salsa tipo maionese.