

## OLIVE DA FRIGGERE



*Rappresentano un piatto della tradizione Maceratese consumato spesso sia durante le festività contadine che nei giorni di grande festa come matrimoni eccetera. Olive verdi grandi vengono denocciolate e poi farcite con un impasto di carne mista. Vengono poi impanate con uova, farina e pane grattugiato. Tutta la lavorazione viene esclusivamente fatta a mano.*

### Caratteristiche

Può essere utilizzata sia come un secondo piatto completo (con carne, carboidrati in poche quantità, proteine del latte e delle uova) ma anche come uno sfizioso antipasto/buffet. La carne utilizzata per la farcitura delle olive viene selezionata direttamente da noi in aziende agricole del nostro territorio.

### Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

### Formati e dimensioni

Questo prodotto viene venduto in confezioni da 300g o da 1000g.



### Ingredienti

Olive denocciolate (40%), Ripieno di carne [Carne bovina, Mortadella, Prosciutto cotto, Grana padano, Uova fresche cat. A, Saporitore], Pane grattugiato, Uova fresche cat. A, Farina di grano tenero



### Allergeni presenti

Latte, Uova, Grano



### Conservazione

Potete conservare il prodotto in frigorifero e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore fino a 3 mesi.



### Porzioni consigliate

Si consigliano 6 pezzi (100g circa) per porzione. Si frigge in olio bollente per pochi minuti fino alla doratura. Si possono cuocere anche in forno sempre ad alte temperature poichè la carne è già cotta e si deve solo raggiungere la doratura.