

## Рецепт дня: оливки по-асколански (Olive all'ascolana)

Оливки по-асколански или Olive all'ascolana я впервые попробовала во время посещения города Асколи в регионе Марке. Здесь фаршированные оливки – излюбленное сопровождение к аперитиву. Подают их в каждом баре, благо, Асколи-Пичено – город небольшой, тут проживает немногим больше 50 тысяч человек.

При этом блюдо, как и многие итальянские специалитеты, с богатой историей. Известно, что в Асколи фаршированные оливки готовили издавна, но в особую моду они вошли в XIX веке. Не менее любопытно, что изначально блюдо предназначалось не для всех. Фаршированные оливки подавали лишь в благородных семьях, а, поскольку процесс приготовления olive all'ascolana достаточно трудоемкий, делали их лишь по особым случаям, например, если аристократы принимали у себя в гостях других аристократов.



Сегодня оливки по-асколански – блюдо не просто легкодоступное, но и очень популярное в Италии. Фаршированные оливки можно обнаружить не только в барах, но и в магазинах, например, в отделах гастрономии. Дома приготовить закуску родом из Асколи тоже можно, все что для этого нужно – крупные оливки и немного терпения.

### **ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШИРОВАННЫХ ОЛИВОК**

— крупные зеленые оливки, 1 кг

#### **Для начинки:**

- фарш из говядины, 100 грамм
- фарш из свинины, 100 грамм
- куриная грудка, 100 грамм
- мякиш белого хлеба, 30 грамм
- твердый сыр, лучше – пармезан, 30 грамм
- небольшая морковь, 1 шт
- яйцо, 1 шт
- половина луковицы
- половина лимона
- сельдерей
- гвоздика, одна щепотка
- белое вино, один бокал

#### **Для фритюра:**

- яйца, 2 штуки
- мука, 100 грамм
- панировочные сухари, 100 грам
- оливковое масло, 500 мл

**1.** Первый этап — приготовление начинки. Для этого морковь, сельдерей и лук очищаем и измельчаем до состояния небольших кубиков. Моем куриную грудку и также измельчаем ее. Теперь отправляем овощи на разогретую сковородку вместе с тремя столовыми ложками оливкового масла. Следом на сковородку добавляем говяжий и свиной фарш, а также курицу. Обжариваем все вместе, а когда мясо начинает розоветь, заливаем смесь белым вином (один бокал) и тушим начинку так, чтобы вино испарилось, а мясо полностью приготовилось. В процессе не забываем подсолить смесь.

**2.** Когда наше мясо и овощи готовы, снимаем сковородку с огня, перекладываем начинку в отдельную посуду и даем ей остыть. После загружаем смесь в блендер и старательно измельчаем. Затем берем половину лимона, натираем цедру на терке и добавляем ее к нашей начинке. Теперь измельчаем гвоздику до состояния порошка и приправляем ей фарш. Все тщательно перемешиваем. После добавляем в смесь яйцо (одна штука), крошим внутрь мякиш белого хлеба (30 грамм) и замешиваем все вместе. Оставляем начинку на полчаса при комнатной температуре.

**3.** А вот и самая интересная и трудоемкая часть приготовления блюда - подготовка оливок к фаршировке. Берем оливку, тонким ножом пронзаем ее и извлекаем из нее косточку круговым движением, по типу того, как снимаем кожуру с яблока. Тонкость тут в том, чтобы сделать все за раз одним махом, то есть у вас должна получиться спиралеобразная оливка, в которую потом можно утрамбовать начинку. С первого раза это получается не очень, но при известном навыке, успех не замедлит проявиться. Тем не менее, для кулинарного дебюта оливок лучше взять с запасом.

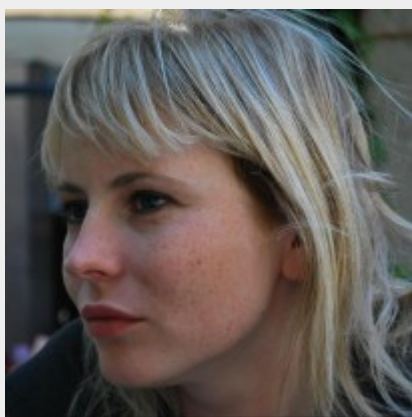


4. Когда с отделением мякоти от косточек вы справитесь, заправьте внутрь оливки приготовленный фарш. У вас должны получиться такие толстенькие фаршированные оливки. Теперь наполните одно блюдо мукой, во второе разбейте пару яиц, а в третье положите измельченные панировочные сухари. По очереди обвалийте каждую фаршированную оливку вначале в муке, затем в яйце, а после в сухарях. Оставьте оливки минут на двадцать, а затем повторите с каждой процедуру обваливания в той же последовательности: мука, яйцо, сухари.



5. Ну, а теперь жарим olive all'ascolana. Для этого ставим на

огонь небольшую кастрюльку, заполняем ее оливковым маслом, доводим масло до кипения и просто закладываем туда наши оливки с помощью обыкновенной шумовки. Обжаривать оливки по-асколански рекомендуется до образования золотистой корочки. На стол фаршированные оливки могут подаваться теплыми или охлажденными, но, на мой вкус, с пылу, с жару они на порядок вкуснее.



**ЮЛИЯ МАЛКОВА** - Юлия Малкова — основатель проекта trip-point.ru. В прошлом главный редактор интернет-проекта elle.ru и главный редактор сайта cosmo.ru. Рассказываю о путешествиях для собственного удовольствия и удовольствия читателей. Если вы являетесь представителем отелей, офиса по туризму, но мы не знакомы, со мной можно связаться по емейл: [julia.malkova@gmail.com](mailto:julia.malkova@gmail.com)