

Ingredienti:

- Olive verdi molto grosse denocciolate
- uova
- farina
- pangrattato
- olio di arachidi per friggere

Per questa ricetta io adopero degli avanzi di polpettone di pollo

Preparazione:

Tagliare le olive, riempirle con la carne, infarinare, passare nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

Friggere in abbondante olio e servire ancora calde.

Raffreddate si possono conservare in congelatore.