

Olive croccanti

Senza glutine



Ingredienti

170 gr olive denocciolate

1 uovo

Farina senza glutine #

Pangrattato senza glutine #

Sale

Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Scola le olive e asciugale. Trasferiscile in una ciotola con la farina mescola bene. Aggiungi l'uovo sbattuto con un pizzico di sale, mescola ancora, ed infine unisci il pangrattato. Dovranno risultare belle panate. Aggiungi olio spray e cuoci in friggitrice ad aria a 200°C per 10 minuti, girandole a metà cottura. Oppure in forno a 210°C per circa 15 minuti o sino a che non saranno belle dorate e croccanti.

Ricetta dal web