

OLIVE SCHIACCIATE

Ingredienti:

Olive verdi

peperoncini piccanti

aglio

olio

sale

semi di finocchio

un sasso

un tassello di legno

un vaso di terracotta

Procedimento:

schacciare le olive con un sasso, togliere il nocciolo, metterle in un recipiente con acqua fredda e cambiare l'acqua più volte al giorno.

Quando le olive diventano dolci, scolarle, condirle con olio, peperoncini, aglio, aglio a pezzi e semi di finocchio.

Conservare in un vaso di terracotta con olio e chiudere il vaso con un tassello di legno e mettere sopra la pietra.

