Olive schiacciate

Data: 10 agosto 2016 | Autore: Caterina Rafele



Questo è il periodo per fare le olive schiacciate, da consumare poi durante l'inverno, questo procedimento è quello usato dalla mia mamma.

"**Olive schiacciate**"

INGREDIENTI

1 kg. di olive verdi;
aglio q.b.;
peperoncino q.b.;
finocchio selvatico q.b.;
sale 15/20 gr.;
olio evo q.b.[MORE]

PROCEDIMENTO

Indossare un grande grembiule, iniziare a schiacciare le olive con il batticarne (facendo attenzione agli schizzi perché non andranno via facilmente) togliere il nocciolo e metterli in un contenitore coperti di acqua fredda. Lasciare le olive immerse nell'acqua per una decina di giorni (cambiando l'acqua di tanto in tanto) fino a quando non avranno perso tutto l'amaro. Trascorso questo tempo strizzare le olive per far andare via tutta l'acqua e condirli con il finocchio selvatico, il peperoncino (volendo anche piccante) e l'aglio tagliati a pezzetti e infine il sale. Mescolare e riporle in un vasetto di vetro sterilizzato, ricoprirli con olio facendo attenzione che non rimangano spazi vuoti.

Per una quantità più elevata di olive, dopo averle tenute in acqua per farle perdere l'amaro, una volta condite (aumentando le dosi degli ingredienti ed evitando l'olio) si possono sistemare in un contenitore di terracotta, coprire con un coperchio di legno e un pesante sasso per tenerle ben schiacciate sul fondo. Con questo procedimento non è necessario metterle nei vasetti di vetro.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook [In cucina con Caterina]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/olive-schiacciate/91910