

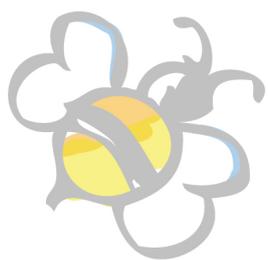


Olive al forno aromatizzate agli agrumi - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

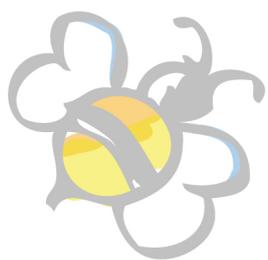
Si usano le olive mature, quelle più nere che verdi. Si mettono per 10 giorni su un vassoio che le lascia "respirare" (di legno, un cestino, ma anche di cartone foderato con un asciugino di spugna) e si ripongono in un luogo asciutto, magari se c'è sole, si portano fuori. Trascorso tale tempo, si sciacquano e senza asciugarle, si mettono al forno un paio di ore a 80°. Si lasciano raffreddare e si condiscono con olio (tanto da ungerle tutte), qualche cucchiaino di aceto, erba cipollina e/o aglio, un po' di peperoncino in polvere, buccia di mandarino o arancia o limone....ma anche un misto (io ho messo mandarino) e sale fino (non fatele eccessivamente salate....ma un po' saporite). Invasare e mettere su un po' di sale grosso che si scioglierà gradatamente (ecco perchè non dovete salare eccessivamente con il fino). Lasciare riposare per una settimana, scuotendo ogni tanto il vaso. Poi sono pronte al consumo. Sono ottime come antipasto accompagnate da pane casereccio e formaggio...e un buon bicchierozzo di rosso Il gusto è leggermente amaroqnolo



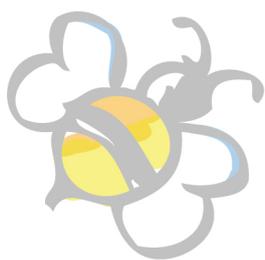
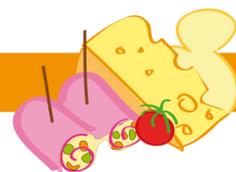
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it