



Olive confettate - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Olive confettate

conserve - sott'olio - pomodorini - acciughe - basilico

Il nome, deriva semplicemente dal latino conficere o meglio dal suo participio confectus che vuol dire anche condire. Quindi in sostanza....OLIVE CONDITE

Ingredienti

Olive nere che siano state già in salamoia

(è preferibile denocciarle....si perde un po' di tempo...ma quando si mangiano....)

sedano, prezzemolo, aglio, peperoncino, acciughe, olio, aceto di mele

NB: se amate le acciughe aggiungetene al momento di invasare

Preparazione

In un tegame far riscaldare abbondante olio, far appassire il trito, aggiungere un po' d'aceto, Far riprendere il bollore ed aggiungere le olive e le acciughe. Far andare per qualche minuto, spegnere ed invasare.

possono essere utilizzate sia come antipasto, sia come contorno, ma anche per cucinare carni e pesci, utilizzando l'olio di governo. Ottime anche per preparare un sughetto con pomodorini freschi e basilico con cui condire spaghetti....mordi e fuggi quando capitano ospiti inattesi!

