

OLIVE IN SALAMOIA

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di olive,
- 200 g di sale,
- alcune foglie di alloro,
- 1 manciata di pepe.

Procuratevi delle olive grandi e sode e mettetele in un catino pieno d'acqua per tre giorni, avendo cura di cambiare l'acqua almeno tre volte al giorno.

Passati i tre giorni fate bollire 200 cl d'acqua col sale, una manciata di pepe e qualche foglia di alloro.

Togliete le olive dall'acqua, asciugatele e ponetele in vasetti di vetro.

Coprite con l'acqua salata, chiudete e lasciatele riposare un mese prima di consumarle.