

OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 kg di olive nere,
- 200 g di sale,
- 2 limoni (fette),
- alcune foglie di alloro,
- semi di finocchio,
- olio d'oliva.

Per mettere via 2 Kg di olive nere, le si mette in un vaso a chiusura ermetica con sale (100-200 g. a seconda dei gusti), 1-2 limoni a fette, qualche foglia di alloro e semi di finocchio e ve le si lascia un mese mescolando ogni giorno.

Quando sono pronte, scartare gli aromi, asciugare le olive, ungerle leggermente con olio (d'oliva, naturalmente) e metterle nei vasetti.