
OLIVE NERE CON IL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- olive nere,
- finocchio,
- aglio,
- pepe,
- sale grosso,
- olio d'oliva.

Fare seccare le olive ben mature (e quindi nere) mettendole al sole per due o tre giorni oppure vicino a una fonte di calore.

Si possono passare anche in forno ma facendo attenzione che non si secchino troppo.

Appena cominciano ad aggrinzire sono pronte.

Scottarle allora in acqua calda o immergendovele per qualche secondo oppure versando sopra le olive l'acqua bollente.

Farle asciugare bene mettendole su un tavolello con tovaglia.

Preparare nel mortaio un pesto di aglio, finocchio, pepe, sale grosso.

Non appena le olive sono ben asciutte metterle in un recipiente di vetro o di coccio dopo averle rimestate nel pesto preparato.

Quando sono nel vaso aggiungere un altro poco di pesto ed alcune gocce di olio.