

OLIVE NERE IN SALAMOIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di olive nere,
- 100 g di sale grosso.

Scegliete olive ben mature, lavatele in acqua corrente, pungetele con un ago o incidetele con un coltello e lasciatele a bagno per 4 giorni in acqua fredda perché perdano il sapore amaro - avrete cura di rinnovarla frequentemente o di porre il recipiente con le olive sotto il rubinetto da cui lascerete scorrere ininterrottamente un filo di acqua.

Scolate le olive e disponetele in un grande vaso alternandole a strati di sale; lasciate riposare per 24 ore e poi aggiungete l'acqua nella proporzione di 1 litro / kg di olive.

Lasciate riposare per un mese e mezzo e solo allora potrete travasarle in vasi piccoli, avendo cura di aggiungere una salamoia (20 g di sale per litro) preventivamente bollita e raffreddata.

Eliminate con una schiumarola l'eventuale schiuma che si formasse sulla superficie della salamoia.