

OLIVE SCHIACCIATE

Ingredienti per 4 persone:

- olive verdi,
- aglio,
- peperoncino rosso piccante,
- sale grossetto,
- olio d'oliva extra-vergine.

Prendete olive verdi e dure, schiacciatele con un sasso (meglio col batticarne) per romperne i noccioli, togliendone però con molta cura tutti i frammenti.

Tenete la polpa delle olive in salamoia per alcuni giorni, ricoperta con un piatto capovolto e pressata con un peso.

Lessate leggermente le olive, conditele con l'aglio e il peperoncino rosso in pezzetti e conservatele in barattoli ricoperte d'olio.