

OLIVE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- olive verdi,
- soda caustica,
- 100 g di sale,
- 1 limone (fette),
- alcune foglie di alloro,
- semi di finocchio,
- olio d'oliva.

Mettere le olive a bagno in una soluzione al 2 per mille di soda caustica in acqua (2 g di soda per ogni litro di soluzione), e lasciarvele per 10 giorni.

Trascorso tale periodo, sciacquarle bene (a meno che non vogliate avvelenare qualcuno), ed asciugarle, indi metterle in vasi a chiusura ermetica con, per ogni chilo di olive, 50-100 g.

(a seconda dei gusti) di sale, un limone a fette, qualche foglia di alloro e semi di finocchio.

Lasciarle ad insaporire per 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.