

ALIVI CHINI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di olive bianche, in salamoia e senza osso
- 100 g di capperi sott'olio
- 50 g di peperone rosso arrostito e sott'olio
- 50 g di cetriolini sott'aceto
- olio d'oliva

Cioè: olive farcite.

Farcire le olive, private dell'osso, con un cappero ed un pezzetto di filetto d'acciuga arrotolato.

Negli ultimi tempi, cioè da quando l'industria ha monopolizzato l'antica ricetta catanese, è invalsa l'abitudine di chiudere la farcia con pezzettini di peperone rosso arrostito e conservato sott'olio e cetriolini sott'aceto, più che altro per apportare una nota di vivacità cromatica, apprezzabile dall'esterno del barattolo di vetro dove le olive, così farcite, vanno riposte ben coperte d'olio.