

## ALIVI SIRACUSANI SCACCIATI

Ingredienti per 10 persone:

- 1000 g di olive bianche dolcificate in salamoia
- 70 g di capperi
- 100 g di pangrattato appena tostato
- 1 ciuffetto di foglie di menta
- origano
- aglio
- prezzemolo
- peperoncino rosso
- olio d'oliva
- aceto di vino

Cioè: olive di Siracusa schiacciate.

Scegliere grandi olive bianche dolcificate in salamoia: schiacciarle e togliere il nocciolo condendole con olio, aceto, origano, aglio, prezzemolo, peperoncino a pezzetti e intero, mescolando poi i capperi tolti dalla salamoia, il pangrattato tostato e le foglie di menta.