

UN CONSIGLIO DI PREPARAZIONE PER LE OLIVE

Scritto da Sicilia Vostra

Lunedì 26 Maggio 2014 10:24 - Ultimo aggiornamento Lunedì 26 Maggio 2014 10:39



Ebbene sì, le olive sarebbe meglio non consumarle così, schiette..appena piluccate con le ditacce sporche direttamente dal vaso pieno di salamoia!!

Fate in questo modo: scolate bene le olive che volete consumare, se siete in tanti a tavola vanno bene anche tutti i 400 grammi del vasetto, lavatele bene lasciandole in ammollo in acqua ben fresca da cambiare anche più volte in una mezzoretta, infine mettetele in una zuppiera. Fate un bel trito di aglio e molta menta, spremete uno spicchio di limone e mescolate il tutto con un cucchiaino di olio energico e sincero come il nostro nocellara belice (i più filo-arabi tra voi tenderanno addirittura di spezzare la continuità gustativa con un cucchiaino di miele da sciogliere nel limone prima di unire il tutto).

Un amico gasista di reggio emilia suggerisce anche di poterle riconservare per un paio di settimane una volta lavorate in questo modo e tenute in frigo, purchè denocciolate con l'apposita pinzetta in modo che il condimento penetri ancora meglio.