

ANTIPASTI E SNACK

## Alivi cunzate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

500 g di olive verdi in salamoia  
4 spicchi d'aglio  
1 cuore di sedano  
1 mazzetto di prezzemolo  
2 carote  
1/2 bicchiere d'aceto  
olio extra vergine d'oliva  
origano  
pepe

### PREPARAZIONE

**1** Lavate e asciugate le olive, poi battetele leggermente con il pestello nel mortaio o con un batticarne per aprirle, ma senza rompere il nocciolo. Per compiere questa operazione sarà conveniente metterne poche per volta su un tagliere.

Dopo averle snocciolate tutte, trasferitele in un'insalatiera e conditele con l'aceto, l'aglio e il prezzemolo tritati, il pepe e origano a piacere.

Aggiungete abbondante olio extravergine d'oliva e mescolate con cura.

Riducete a rondelle le carote pelate e il sedano in foglie, poi unite tutto alle olive.

Rigirate ripetutamente, affinché gli ingredienti si distribuiscano bene e lasciate insaporire l'insalata per almeno 24 ore, prima di servire.