

ANTIPASTI E SNACK

Olive alla madrilenas

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di grosse olive nere
250 g di cipollotti
olio
aceto
sale
paprika
origano in polvere
aglio tritato

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le olive in acqua fredda e asciugatele con molta cura. Mettetele in una insalatiera di ceramica. Aggiungete i cipollotti puliti, lavati e tagliati a pezzi. Condite con olio, paprika, aceto e sale a piacere. Mescolate bene. Spolverizzate con origano in polvere e aglio tritato. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e lasciate riposare in un luogo fresco per 1 ora prima di servire.