

MARMELLATE E CONSERVE

## Olive schiacciate e condite

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *11 GIORNI DI RIPOSO*

---



Le **olive schiacciate e condite** sono uno di quei classici aperitivi davanti ai quali non si può proprio resistere. Una ricetta che può apparire complessa e magari noiosa ma che in realtà non è così. Il risultato finale vale assolutamente l'impegno, anzi l'unico problema è che vanno letteralmente a ruba!

Abbinatele a un tagliere di formaggi o salumi e vedrete che successo incredibile!

Se amate le ricette con le olive ecco per voi una serie di idee deliziose:

[cavolfiore stufato con olive](#)

[triglie al vino con olive](#)

## INGREDIENTI

1 kg e mezzo di olive verdi  
2 kg e 400 g di sale  
500 ml di olio extravergine di oliva  
3 spicchi di aglio  
qualche rametto di origano secco  
un poco di peperoncino secco  
alcuni pomodori secchi  
2 cucchiai di aceto di vino rosso.

## PREPARAZIONE

**1** Acquistate delle belle olive verdi oppure raccoglietele da voi se avete questa possibilità



**2** Schiacciate le olive con un batticarne, facendo attenzione a non rompere il nocciolo.



3 Mettete in ammollo in una capiente pentola con acqua semplice.



4 Coprite con un piatto per far rimanere sommerse del tutto le olive.



5 Lasciate coperte per 24 ore, scolatele.



6 E cambiate l'acqua.



- 7** Fate riposare altre 24 ore, ripetete questa operazione una terza volta ma questa volta mettete le olive in acqua in ebollizione per 2-3 minuti.



- 8** Scolatele e lasciatele raffreddare.

A questo punto preparate una salamoia con 3 litri di acqua e 600 g di sale, mescolare bene.



9 Immergeteci le olive e lasciate in salamoia per 24 ore.

Ecco il colore della salamoia dopo le 24 ore di salamoia.



10 Ad ogni immersione vedrete le olive inscurirsi.



**11** Ripetete la salamoia per altre 3 volte (quattro in tutto). In questo modo le olive perderanno l'amaro ma saranno molto salate.

Per togliere il salato immergete le olive in acqua dolce per 24 ore, se è necessario ripetete questa operazione 2 volte.



**12** Infine si scolano e si lasciano nello scolapasta a perdere tutta l'acqua.



13 Il giorno prima preparate un fondo d'olio aromatizzato.



14 All'olio unite 3 spicchi d'aglio, l'origano secco ed peperoncino secco sbriciolato.





15 Mettete le olive sopra un panno e fate perdere l'ultima acqua rimasta.



16 In un barattolo sterilizzato mettete sul fondo e attaccate alle pareti i pomodori secchi, mettete delle olive con un poco di olio aromatizzato.



17 A metà barattolo mettete dell'origano e del peperoncino.



18 All'olio aggiungete 2 cucchiai di aceto rosso.



19 Completate i barattoli con le olive e olio a coprirle totalmente.



20 Fate insaporire per 2-3 giorni.

