

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.

