

MARMELLATE E CONSERVE

## Olive verdi in salamoia

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le **olive verdi in salamoia** sono, insieme alle [olive alla calce](#), una delle **conserven più antiche e diffuse della cucina italiana**, che permettono di gustare le **olive fresche** anche quando non sono più di stagione. La **ricetta delle olive verdi in salamoia**, prevede di mettere le olive in una soluzione di acqua e sale, eventualmente aromatizzata con erbe e spezie, e lasciarle maturare per alcuni mesi, fino a che diventano tenere e saporite. Le olive verdi in salamoia si possono usare come antipasto, contorno, condimento o snack, e si abbinano bene con formaggi, salumi, verdure e pane.

Per fare le olive verdi in salamoia fatte in casa, avrai

bisogno di pochi ingredienti principali: olive verdi fresche e sane, acqua, sale grosso. Inoltre, ti serviranno dei vasi di vetro a chiusura ermetica, sterilizzati e asciutti, in cui mettere le olive. Il procedimento prevede tre fasi principali, ovvero le 3 salamoie.

**Segui la nostra ricetta per cucinare in casa delle buonissime olive verdi in salamoia.**

Ecco altre ricette di olive che potrebbero piacerti:

[Olive all'ascolana](#)

[Patè di olive verdi alle mandorle](#)

[Patè di olive in salamoia](#)

[Pane alle olive](#)

[Baccalà mantecato con olive](#)

## INGREDIENTI

OLIVE VERDI

### PRIMA SALAMOIA

SALE ogni litro di acqua - primo mese - 100 gr

### SECONDA SALAMOIA

SALE ogni litro di acqua - secondo mese - 120 gr

### TERZA SALAMOIA

SALE ogni litro di acqua - mantenimento mesi successivi - 60 gr

## AROMI

ALLORO

SEMI DI FINOCCHIO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PEPE NERO IN GRANI

## PREPARAZIONE

- 1** Raccogli, compra (o fatti regalare) le olive verdi (da coltivazione biologica è preferibile) come queste e ti spiegheremo come fare le olive verdi in salamoia!

Inizia a fare un controllo qualità sulle olive verdi, elimina quelle che hanno visibili difetti.



- 2 Togli il picciolo, se c'è, e seleziona le olive in base alla grandezza (calibro) in questo modo potrai dividerle in vasetti in modo più uniforme per un risultato finale migliore e omogeneo.



- 3 Lava le olive verdi e ricoprile di acqua. Metti un peso sopra le olive, in modo che le tenga sott'acqua perché la parte che fuoriesce dall'acqua tende ad annerire, compromettendone l'estetica, ma non il gusto. Cambiare l'acqua giornalmente per 20-25 giorni.



4 Trascorso tale periodo, le olive verdi sono pronte per la salamoia.

Sciacqua per bene le olive, scolale e sistemale in un vaso di vetro.

Prepara la prima salamoia: calcola bene che l'acqua sia sufficiente a ricoprire la quantità di olive a disposizione.

Mescola 100 g di sale per ogni litro di acqua fredda, lascia bollire per 5 minuti e fai raffreddare la salamoia. Versa la salamoia (fredda) fino a ricoprire completamente le olive.

Forma un tappo con le foglie di alloro per non far toccare le olive con l'aria.

Chiudi il barattolo con il suo tappo e tieni immerse le olive verdi in questa soluzione per un mese.



- 5** Dopo 30 giorni scola le olive ed elimina la vecchia salamoia, che va sostituita con la seconda salamoia.

Mescola 120 g. di sale per ogni litro di acqua fredda, fai bollire e fai raffreddare. Se vuoi, a questo punto puoi aggiungere alle olive anche gli aromi. Chiudi con il tappo e fai trascorrere un altro mese.



**6** Trascorsi altri 30 giorni, elimina la seconda salamoia e ricopri le olive con la terza salamoia che è anche di mantenimento. Mescola 60 g. di sale per ogni litro d'acqua, porta a bollore e fai raffreddare. Le olive sono pronte quando perdono il caratteristico sapore amarognolo (2 - 3 mesi) per cui ogni tanto vanno assaggiate. Al momento del consumo le olive si sciacquano in acqua tiepida e si scolano bene, o si asciugano.

## CONSIGLIO

Non utilizzando conservanti chimici per la ricetta delle olive verdi in salamoia, può formarsi, dopo qualche mese, una innocua pellicola bianca soprastante, che può essere rimossa con un cucchiaino.