

MARMELLATE E CONSERVE

Olive alla calce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE:

12-13 GIORNI DI PREPARAZIONE + 1 SETTIMANA MINIMO PER INSAPORIRSI



Le **olive alla calce**, sembrerebbe più il titolo di un esperimento scientifico più che un'antico modo di conservare le olive! Si proprio così! La calce viva e la cenere utilizzate in questa preparazione hanno la funzione di addolcire le olive che, quando non sono trattate in alcun modo, risultano essere molto amare.

Per preparare le olive alla calce, dovrete avere molta pazienza perchè ci vorranno 12-13 giorni per la preparazione più almeno una settimana di

salamoia per permettere alle olive di assorbire gli aromi presenti nella soluzione. Il risultato vi lascerà a bocca aperta, avrete delle olive dolci, saporite e ricche d'aroma.

Ammenoché non abbiate un puccolo uliveto con la possibilità di raccogliere le vostre belle olive carnose direttamente dall'ulivo, forse avrete difficoltà a trovare le olive fresche, se le trovate vi conviene comprarne in quantità e preparare diversi vasetti di queste alla calce perchè ne vale davvero la pena. Scegliete, appunto, olive carnose e toste per ottenere un risultato ottimale.

Per quanto riguarda la calce viva, si tratta davvero della stessa calce che utilizzano i muratori per preparare la malta, quindi è sufficiente che vi rechiate presso un qualsiasi negozio di materiali edili e la troverete senza alcuna difficoltà.

INGREDIENTI

OLIVE VERDI fresche - 1 kg

ACQUA 700 ml

CENERE 125 gr

CALCE VIVA 160 gr

PER LA SALAMOIA

ACQUA 1,4 l

SALE 120 gr

ALLORO 2 foglie

BACCHE DI GINEPRO 2

SCORZA DI ARANCIA pezzetto - 1

SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1

SEMI DI ANICE 2 pizzichi

SEMI DI FINOCCHIO 2 pizzichi

PREPARAZIONE

1 Per realizzare questa conserva di olive alla calce dovrete scegliere delle olive verdi piuttosto carnose e toste, quindi informatevi nella vostra zona quando è programmata la raccolta delle olive per poterne acquistare un po'. Se avete la fortuna di poterle cogliere dai vostri ulivi, scegliete le olive più belle per poterle conservare al meglio.

Le dosi indicate valgono per un chilo di olive, ovviamente moltiplicate le dosi in base alla quantità di olive che avete a disposizione. Noi vi mostriamo la procedura per un chilo. Il primo passaggio è appunto pesare le olive per riproporzionare tutti gli altri ingredienti.



- 2 Trasferite le olive in un vaso in vetro sufficientemente grande da poterle contenere tutte e dopo averle messe tutte, riempite d'acqua fino a che questa abbia occupato tutti gli spazi vuoti. Mettete un pressello così da mantenere tutte le olive sotto il livello dell'acqua e chiudete il vaso.

Cambiate l'acqua ogni 3-4 ore e mantenetele così per un paio di giorni.





3 Trascorsi i due giorni di riposo in acqua pulita, potete scolarle completamente e trasferirle in una bella ciotola in vetro. Aggiungete anche la calce viva e la cenere, la prima la reperite in qualsiasi negozio di materiali edili, mentre la cenere potrete raccoglierla senza problemi da un camino, l'importante è che sia cenere di legna.

Se non avete un camino, provate a chiedere a qualche pizzeria con forno a legna, probabilmente non creerà loro alcun problema regalarvi un po' di cenere.

Unite anche l'acqua e mescolate bene affinché le olive vengano ricoperte in modo uniforme da questa miscela grigia. Prestate attenzione a non mettere le mani nella calce viva con o senza acqua, questa potrebbe causarvi ustioni, in questo passaggio è preferibile che procediate con i guanti.



4 Lasciate le olive nella calce per una settimana mescolandole di tanto in tanto. Non è necessario coprire la ciotola.



- 5** Trascorsa la settimana di riposo nella calce, trasferite tutto in uno scolapasta nel lavello della cucina e sciacquate abbondantemente le olive fino a che non siano completamente ripulite dai residui di calce. Anche in questo caso è preferibile che utilizzate dei guanti.





6 Una volta sciacquate le olive, passate alla preparazione della salamoia: riunite in una pentola l'acqua, il sale, le scorze d'arancia e di limone, la foglia d'alloro, le bacche di ginepro e i semi di anice e di finocchio.

Portate la soluzione a bollore e lasciatela bollire per circa 5 minuti, quindi spegnete il fuoco e mettetela da parte a freddare.







- 7** Rimettete le olive nel vaso, o nei vasi qualora fossero diversi chili. Cercate di incastrarle bene in modo tale che occupino il più possibile lo spazio disponibile all'interno del vaso di vetro.



- 8** Versate la salamoia nel vaso con le olive in modo tale che questa vada ad occupare tutti gli spazi lasciati vuoti dalle olive. Non chiudete subito il vaso ma aspettate qualche minuto, date il tempo al liquido di occupare tutte le sacche d'aria rimaste, potreste dover rabboccare con altra salamoia.

Quando siete sicuri che il vaso è completamente riempito, potete inserire un pressello in modo tale che olive rimangano sotto il livello della salamoia e chiudete con il tappo.

Lasciate insaporire le olive nella salamoia per almeno una settimana prima di poterle iniziare a gustare, ovviamente più le lasciate riposare più acquisiranno sapore ed aroma.



CONSIGLIO