

ANTIPASTI E SNACK

Olive fritte

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

- 1 Calcolate una decina di olive nere, grosse e polpose già dissalate per ciascun commensale. Mettetele in una padella con un po' d'olio, aglio schiacciato e fatele soffriggere per qualche minuto.
Versate, quindi, nella padella mezzo bicchiere di aceto di vino e, quando si sarà ridotto di due terzi, aromatizzate con origano.
Qualche altro minuto sul fuoco e le olive fritte sono pronte.
Vanno servite ben calde.