

MARMELLATE E CONSERVE

Olive verdi in salamoia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le olive appena raccolte sono amarissime, per renderle piacevolmente commestibili e il più possibile dolci vi sono vari metodi: con calce viva, con cenere e con salamoia. Il metodo in salamoia che presentiamo è, forse, il più semplice.

Le olive in salamoia sono ottime consumate direttamente ma sono ancora più gustose se vengono condite con un goccio d'olio, aglio intero e origano o menta. Ottime se usate al naturale nelle preparazioni che richiedono olive.

Se amate questo ingrediente e cercate sempre nuove ricette con le olive, ecco per voi alcune idee proprio gustose:

[olive alla calce](#)

cinghiale con le olive
pasta peperoni e 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 Raccogliete, comprate (o fatevi regalare) le olive verdi (da coltivazione biologica è preferibile) come queste e vi spiegheremo come fare le olive in salamoia!



2 Eliminare quelle che hanno qualche imperfezione.



3 Togliere il picciolo, se c'è.



4 Se volete potete selezionarle in base alla grossezza. Metterle in delle ciotole,



5 Lavarle e ricoprire d'acqua.



- 6** Mettere un peso sopra, che le tenga sott'acqua perchè la parte che fuoriesce dall'acqua tende ad annerire (compromettendo l'estetica, ma non il gusto).

Cambiare l'acqua giornalmente per 20 - 25 giorni.



- 7** Trascorso tale periodo sono pronte per la salamoia. Sciacquare per bene le olive, scolarle e sistemarle in un vaso di vetro.

Preparare la 1°Salamoia.

1°Salamoia (tenervele immerse per il 1° mese). Calcolare bene che l'acqua sia sufficiente a ricoprire la quantità di olive a disposizione.

Mescolare 100 g di sale per ogni litro di acqua fredda, lasciar bollire per 5 minuti e far raffreddare la salamoia. (salamoia al 10%)

Versare la salamoia (fredda!!) fino a ricoprirle completamente.



8 Adesso poiché le olive tendono comunque a salire a galla vi sono due alternative:

- fare un tappo con abbondanti foglie di alloro (l'alloro serve anche ad aromatizzare le olive)





9 - oppure usare l'apposito pressino salvagusto



10 Chiudere il barattolo e riporre in luogo fresco e buio per 1 mese



11 Dopo 30 giorni scolarle, eliminare la vecchia salamoia e versarvi la 2° Salamoia.

2° Salamoia (da tenervele immerse per il 2° mese)

Mescolare 120 g di sale per ogni litro di acqua fredda (salamoia al 12%), bollire e far raffreddare.

Se volete a questo punto aggiungete alle olive anche gli aromi.

Trascorsi altri 30 giorni, eliminare la 2° Salamoia e ricoprirle con la 3° Salamoia di mantenimento.

3° Salamoia (di mantenimento per i mesi successivi).

Mescolare 60 g di sale per ogni litro d'acqua (salamoia al 6%), bollire e far 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.

Per mangiarle direttamente sono più gustose se vengono condite con un goccio d'olio, aglio intero e origano o menta.

Oppure usarle al naturale nelle preparazioni che le richiedono.

NOTA: Non utilizzando conservanti chimici può formarsi, dopo qualche mese, una innocua pellicola bianca soprastante, che può essere rimossa con un cucchiaino.



