

Olive in salamoia (2) *(Altro)*

Preparazione

Scegliete le olive migliori, perfettamente sane e lasciatele a bagno per due giorni in acqua corrente. Mettetele poi in una salamoia nella proporzione di tre parti di sale e sette parti di acqua, inframezzandole con infiorescenze di finocchio selvatico (o semi di finocchio tritati), fettine di aglio e peperoncino tagliuzzato. Saranno pronte dopo circa tre mesi. Potrete anche toglierle dalla salamoia quando saranno dolci e metterle sott'olio con finocchio, aglio, peperoncino e buccia gialla d'arancia tritata finissima.

Informazioni

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Olive

Finocchi (selvatico)

Aglio

Peperoncino (rosso piccante)

Sale