



Olive condite

[Del 01/11/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: olive nere giganti, peperoncino fresco e secco, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva.

Sgocciolate le olive e incidetele leggermente, mettetele a marinare con olio, peperoncino fresco tritato, peperoncino secco sminuzzato, aglio affettato o schiacciato. Lasciate riposare per un giorno in un recipiente coperto, scuotendole ogni tanto. Dopo questo tempo possono essere servite subito (o nell'arco di qualche giorno), spruzzandole con un trito di prezzemolo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]