



## Alivi ammaccate

[Del 09/09/2000 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: olive verdi, peperoncini piccanti grandi, aglio, olio d'oliva extra-vergine, semi di finocchio, sale**

Con un sasso, di quelli piatti che si trovano nella ghiaia, schiacciate le olive, eliminate i noccioli, mettete la polpa in acqua fredda per alcuni giorni, cambiandola almeno una volta al giorno. Allorquando saranno diventate dolci, senza perdere però del tutto l'amaro, sgocciolatele bene, conditele con olio vergine d'oliva, peperoncini rossi piccanti tagliuzzati finemente, aglio in pezzettini e semi di finocchio. Mettetele in vaso, pressatele leggermente, copritele magari d'olio e conservatele in luogo fresco.

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