



Alivi chini

[Del 16/05/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 600 g di olive bianche, in salamoia e senza osso, 100 g di capperi sott'olio, 50 g di peperone rosso arrostito e sott'olio, 50 g di cetriolini sott'aceto, olio d'oliva

Cioè: olive farcite. Farcire le olive, private dell'osso, con un cappero ed un pezzetto di filetto d'acciughe arrotolato. Negli ultimi tempi, cioè da quando l'industria ha monopolizzato l'antica ricetta catanese, è invalsa l'abitudine di chiudere la farcia con pezzettini di peperone rosso arrostito e conservato sott'olio e cetriolini sott'aceto, più che altro per apportare una nota di vivacità cromatica, apprezzabile dall'esterno del barattolo di vetro dove le olive, così farcite, vanno riposte ben coperte d'olio. Giudicheremo queste olive sorseggiando il Capo Bianco di Spinasantà (Messina) molto fresco.

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