



Alivi siracusani scacciati

[Del 25/07/2006 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 10 persone: 1000 g di olive bianche dolcificate in salamoia, 70 g di capperi, 100 g di pangrattato appena tostato, 1 ciuffetto di foglie di menta, origano, aglio, prezzemolo, peperoncino rosso, olio d'oliva, aceto di vino

Cioè: olive di Siracusa schiacciate. Scegliere grandi olive bianche dolcificate in salamoia: schiacciarle e togliere il nocciolo condendole con olio, aceto, origano, aglio, prezzemolo, peperoncino a pezzetti e intero, mescolando poi i capperi tolti dalla salamoia, il pangrattato tostato e le foglie di menta. Poiché predomina l'aceto, nessun vino.

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