

# Alivi Ammaccate

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 per? 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.

## Ingredienti

Olive Verdi  
Peperoncini Piccanti Grandi  
Aglio  
Olio D'oliva Extra -vergine  
Semi Di Finocchio  
Sale

## Note

Luogo: Calabria.