

Alivi Chini

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

Ingredienti

600 G Olive Bianche, In Salamoia E Senza Osso
100 G Capperi Sott'olio
50 G Peperone Rosso Arrostito E Sott'olio
50 G Cetriolini Sott'aceto
Olio D'oliva

Note

Luogo: Sicilia. Luogo: Catania.