

Alivi Cunzati Alla Musco

Cio?: olive condite alla maniera di Angelo Musco. Il celebre attore e mimo catanese Angelo Musco si piccava di essere un grande gastronomo, anche se talvolta si compiaceva di certi paradossi, come la seguente dichiarazione, che soleva ripetere quando qualcuno cercava di dargli non richiesti consigli: 'Nta me vigna ci chiantu mirruzzi' (nella mia vigna coltivo merluzzi). Questa ricetta, ricordata anche dal bollettino dell'Accademia della Cucina, non insegna a coltivare merluzzi, bensì a condire in maniera deliziosamente sicula le belle e carnose olive nere salate, che luccicano come ebanò lustrato nei vivacissimi mercati di Catania. C'è bisogno di un bel barattolo di vetro con tappo a tenuta dove riporre le olive, assieme alle listarelle di buccia d'arancia e di limone, private della parte bianca amarognola. Spremere il succo di un grosso limone e mescolare gli spicchi d'aglio e i semi di finocchio. Tappare e servire dopo, almeno, dodici ore. E' questo il primo 'chiama vinu', per cui sorseggeremo con queste profumate olive, freschissimo, il Draceno dei vigneti della Valle del Belice.

Ingredienti

600 G Olive Nere Salate
1 Arancia (listarelle Scorza)
3 Spicchi Aglio
50 G Semi Di Finocchio
1 Limone Grande (succo)
1 Limone (listarelle Scorza)

Note

Luogo: Sicilia. Luogo: Catania.