

# Alivi Siracusani Scacciati

Cio?: 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. Poich? predomina l'aceto, nessun vino.

## Ingredienti

1000 G Olive Bianche Dolcificate In Salamoia

70 G Capperi

100 G Pangrattato Appena Tostato

1 Ciuffetto Di Foglie Di Menta

Origano

Aglio

Prezzemolo

Peperoncino Rosso

Olio D'oliva

Aceto Di Vino

## Note

Luogo: Sicilia. Luogo: Siracusa.