

Alivi ammaccate

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

olive verdi
peperoncini piccanti grandi
aglio
olio d'oliva extra -vergine
semi di finocchio
sale

Preparazione

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 però 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>