

Alivi chini

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

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

Preparazione

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

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

<http://www.ricetteitalia.org>