

# Alivi siracusani scacciati

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 10 persone:

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

## Preparazione

: 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. Poiché predomina l'aceto, nessun vino.

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

<http://www.ricetteitalia.org>