

La ricetta: olive al forno



Ingredienti

2 chili di olive nere

1 litro di aceto di vino bianco

sale grosso

1 litro di olio extravergine di oliva

Preparazione

Incidete le olive in due punti, ponetele in un colapasta e ricopritele con sale grosso. Fate anche più strati, sempre alternando olive e sale. Lasciate scolare 5 giorni l'acqua di vegetazione, quindi risciacquate con l'aceto freddo. Disponetele in un solo strato su una teglia da forno leggermente unta e ponetele a forno a 150° per il tempo necessario a farle raggrinzire, quindi toglietele, lasciatele raffreddare e sistematele nei vasi, assieme al liquido che si sarà formato. Chiudete ermeticamente.

Ricetta di Federico Valicenti, patròn del [ristorante Luna Rossa](#) a terranova del Pollino