



## Olive in salamoia

Le olive fatte in casa richiedono molti giorni di riposo, ma per il loro sapore ne vale la pena.



[Stampa ricetta](#)

## Ricetta Olive in salamoia

Olive con ricetta genuina

Preparazione 40 min
Lasciare in ammollo 40 d

Portata: Antipasti

Cucina: Romagnola

Keyword: aperitivo

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 108kcal

Ingredienti

- q.b. olive
- 100 g sale di Cervia
- 1 l acqua
- q.b. chiodi di garofano
- q.b. cannella

## Istruzioni

1. Procurarsi le olive, eliminare quelle con imperfezioni e togliere il picciolo. Riempirle d'acqua e tenerle a bagno in acqua fredda per circa 40 giorni (o fino a che hanno perso l'amaro) cambiando l'acqua ogni giorno.  
Al termine dei 40 giorni sono pronte per la salamoia. Si procede in queste proporzioni: 1 litro di acqua, 100 gr. di sale di Cervia, 2-3 chiodi di garofano, cannella in stecche. Fare bollire la salamoia e quando è fredda versarle sulle olive ( che erano state scolate del precedente bagno).
2. Chiudere il vaso in luogo fresco e buio, attendere che le olive si insaporiscano – 1 mesetto circa – e sono pronte per essere consumate.  
E' palese che se le olive sono tante occorre aumentare l'acqua per la salamoia perché le olive devono venire completamente coperte dalla stessa.

## Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 108kcal

Guido Pasini

[Read More](#)

---