



Olive Ammaccate Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Type	Mariné à l'huile
Origine	Italie, Calabria
Producteur	Bottega Barbieri Cosenza
Contenu	200 gr
Numéro d'article	84011200

Commentaires

Même les olives « meurtries », écrasées, sont la réserve qu'on identifie à la Calabre, lorsque les émigrés faisaient le voyage en train pour rejoindre la lointaine Allemagne, lorsque les mères préparent des « colis » à envoyer à leurs enfants à l'université, lorsqu'on veut envoyer un cadeau. Pour un ami, la confiture est toujours présente dans les paquets, avec la soppressata, c'était un pot d'olives meurtries. Pour préparer cette spécialité, on utilise des olives vertes du mois d'octobre. On les broie avec une pierre, on enlève les noyaux, on les adoucit naturellement en les laissant dans l'eau courante pendant au moins une semaine. Lorsque vous ne ressentez plus le goût amer, ils sont prêts à être assaisonnés. Ils sont pesés pendant la nuit et placés dans de grands récipients, assaisonnés avec du sel, de l'huile d'olive extra vierge, des graines de fenouil sauvage, des flocons de piment fort, de la poudre de piment doux, de l'ail, un bon mélange, puis mis dans des pots.