



Olive Ammaccate Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Tipo	Sott'oli
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Bottega Barbieri Cosenza
Contenuto	200 gr
Articolo n.	84011200

Annotazioni

Anche le olive "ammaccate", schiacciate, sono quella conserva che si identifica con la Calabria, quando gli emigranti affrontavano le loro trasferte in treno per raggiungere la lontana Germania, quando le mamme preparano i "pacchi" da spedire ai figli all'università, quando si vuol inviare un presente ad un amico, la conserva sempre presente nei pacchi, insieme alla soppressata, era un vasetto di olive ammaccate. Per preparare questa specialità si utilizzano le olive verdi del mese di ottobre. Si schiacciano con una pietra, si tolgono i noccioli, si addolciscono al naturale facendole stare in acqua corrente per almeno una settimana. Quando non si sente più il sapore amaro sono pronte per essere condite. Si mettono al peso per una notte, e riposte, in grandi recipienti, si procede al condimento, con sale, olio evo, semi di finocchio selvatico, scaglie di peperoncino piccante, peperoncino dolce in polvere, aglio, una buona mescolata e si invasano