

OLIVE AL SALE GROSSO

Ingredienti per una persona:

- olive,
- sale grosso,
- peperoncino (facoltativo),
- aglio (facoltativo),
- rosmarino (facoltativo).

Mettere le olive in un fiasco (o in una bottiglia) con del sale grosso; tutte le mattine scolare l'acqua che il sale ha estratto dalle olive; se il sale dovesse calare troppo rimettere.

Quando le olive sono diventate tutte grinzose ma non sono ancora troppo dure è il momento giusto per mangiarle. Si può mettere peperoncino (a pezzetti) e/o aglio (a spicchi) e/o rosmarino.