

OLIVE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- ventiquattro olive verdi molto grosse,
- sale,
- un uovo,
- 30 g di capperi,
- 20 g di cetriolini sott'aceto,
- prezzemolo,
- 3 filetti di alici,
- olio.

Con un coltellino affilatissimo tagliate la polpa delle olive, cominciando dall'alto e procedendo a spirale intorno al nocciolo, formando una striscia intera, che si possa ricomporre nella forma originaria dell'oliva. Ovviamente se possedete l'apposito utensile per snocciolare le olive, l'operazione risulterà semplificata al massimo. Man mano che le olive sono pronte, mettele a bagno in acqua salata. Fate rassodare l'uovo in acqua bollente, per 10 minuti. Scolatelo, fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente e sgusciatelo. Eliminate l'albume e mettete il tuorlo nel mortaio. Unite i capperi, i cetriolini tagliati a fettine, il prezzemolo lavato e strizzato e i filetti di alici. Pestate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo; trasferitelo in una siringa e introducetelo nelle olive. Irrorate con un filo di olio e servite.