

Olive per aperitivi / sughi

Lavare le olive con acqua corrente, scolarle bene , rilavarle con vino bianco, schiacciarle (non troppo) metterle in un vasetto con l'aggiunta a piacere di aglio, finocchietto (oppure Origano o timo ...) peperoncino, poco olio. Scuotere di tanto in tanto i vasetti.
Consumare dopo 3/4 giorni . (si conservano 2/3 mesi).

Oliven für Aperitivs, Soßen und Brot.

Die Oliven mit fließendem Wasser waschen und gut abgießen.
Sie wieder mit Weißwein waschen und quetschen (nicht zu viel).
Sie in einem Töpfchen mit dem Zusatz von Knoblauch, Fenchel (oder Dost oder Thymian), Paprikaschote und Olivenöl stellen.
Ab und zu die Töpfchen schütteln. Nach 2/3 Tagen verbrauchen.