

## Olive in Salamoia

### Cosa serve per 4 barattoli

2 kg di olive (verdi o nere, l'importante è che non siano ancora mature al 100%)  
150 grammi di sale 1 litro di acqua

### Come si fa

1. Mettere le olive in una ciotola capiente, coprirle con acqua e sale facendo in modo che ad ogni litro di acqua corrisponda un cucchiaino e mezzo di sale. Lasciare le olive in acqua per una settimana cambiando l'acqua tutti i giorni sempre rispettando le proporzioni sale-acqua.
2. Trascorsa la settimana scolare le olive e lasciarle asciugare su un panno di cotone senza strofinarle altrimenti potrebbero rompersi.
3. Preparare la salamoia facendo bollire 1 litro di acqua e 150 grammi di sale quindi, appena l'acqua inizia a bollire, spegnere e lasciar raffreddare.
4. Imbarattolare le olive riempiendo i vasetti (precedentemente sterilizzati in acqua bollente o semplicemente in lavastoviglie) e coprendo con la salamoia. Lasciar raffreddare del tutto quindi chiudere i barattoli facendo in modo che scatti la chiusura ermetica. Conservare in luogo buio e possibilmente freddo. Per i più estrosi aggiungere foglie di alloro e spicchi di limone a piacere.