



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Alivi cunzati (Olive condite)



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **insalatiera, denocciolatore**

Ingredienti

- 300 g di olive verdi
- 1 scalogno
- 1 peperone
- 6 ravanelli
- 1 cuore di sedano
- 1 lattuga
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino rosso intero
- Origano
- Olio extravergine d'oliva
- Aceto

Preparazione Alivi cunzati (Olive condite)

Passo 1.

Denocciate le olive e mettetele in un'insalatiera, aggiungete il peperone crudo, privato dei semi e tagliato a pezzettini, il cuore di sedano e lo scalogno tagliati a fettine sottili, un pezzetto di peperoncino, uno spicchio d'aglio schiacciato e condite con abbondante olio extravergine d'oliva, aceto e origano a piacere, mescolate il tutto, guarnite con qualche foglia di lattuga e i ravanelli.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)