



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

Olive nere con scorza d'arancia



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 giorno Tempo

Attrezzatura : **ciotola**

Ingredienti

- 100 g di olive nere
- 1 spicchio d'aglio
- Scorza di mezz'arancia
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Olive nere con scorza d'arancia

Passo 1.

Lavate le olive con acqua tiepida e conditele con l'aglio e la foglia di alloro sminuzzati, buccia di mezza arancia tagliata a dadini e l'olio extravergine d'oliva, amalgamate bene, aggiungete un pizzico di sale e lasciate riposare 1 giorno prima di servire.

Note

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