



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Oliva di Sellino

Sele Zeytini



2 kg di olive fresche
1 kg sale di roccia

- # In un sacchetto si mettono un po' olive poi si mette un po' di sale poi ti nuovo un po' di olive poi ti nuovo un po' di sale così si riempisse.
- # Dopo si chiude bene il sacchetto poi si fanno qualche buchi dai fianchi di sacchetto.
- # In un vassoio su mette la pietra per farsi altezza poi alla sopra si mette lo sacchetto di olive. Per farsi il peso anche la sopra si mette una cosa.
- # Ogni giorno lo sacchetto si gira sotto sopra.
- # Si così per 15 gioni . Ogni 3 giorni si controlla il gusto d'olive.
- # Dopo 15 gioni il liquido di olive si deve soddisfare parte sopra di sacchetto.
- # Le olive preparate prende insieme con sale e si mettono in un sacchetto da conservare.
- # Nel momento da consumare si lava bene finché via sale .
- # Se volendo si può servire insieme con olio d'oliva limone peperoncino a rosso o cumino.

Nota: I segni del male di oliva nera dura da metà di Ottobre fino all'inizio di Marzo.