



## Sottaceto di Oliva Verde

Yeşil Zeytin Salamurası



650 gr. olive verde fresche  
3 cucchiali sale di roccia  
Mezo cucchianino succo di limone  
1 fetta di limone  
1 cucchiaio olio d'oliva

# Le olive fresche si preparano per consumare in inverno. Per questo si fa massimo 2 tagliate in ogni olive. E si ripieno in una botiglia adatta.

# L'liquido si svuota ogni settimana e si riempisce di nuovo , così si fa ugualmente per 6 settimane.

# Dopo 6 settimane olive levato dal l'liquido giallo si riempiscono nelle bottiglie vetri di 1 lt. Si aggiungono alal sopra succo di limone e riempisce con l'acqua finchè da sopra rimane 1 dito.

# Sopra si lascia fetta di limone , si mette olio d'oliva e coperchio di bottiglia si coperta in stretto.

# Dopo aver aspettato per 15 giorni nei posti ombra e fresco si mette nei tavoli di colazione.

Nota: L'liquido di cambiamento di olive ed acito abbastanza . Se si svuota in fondo degli alberi si può danneggiare. Se vuolew di preparasi presto si può farsi tagliate in più. Se vuole di consumarsi nei tempi breve si possono schiacciare con pietra. Olive verde si possono raccogliere in mezzo d'Agosto perchè in mese di Novembre iniziano a diventare nere.