

Olive piccanti alle acciughe

Ingredienti

.....
170 g di olive spagnole verdi

e nere

6 cucchiaini (60 ml) di olio

d'oliva extravergine

1 spicchio d'aglio

5 filetti d'acciughe

2 cucchiaini di timo fresco

1 cucchiaino di rosmarino

fresco

pepe

1/2 cucchiaino di peperoncino

rosso piccante
.....

In una casseruola unite l'olio d'oliva extravergine, l'aglio tritato, il timo fresco tritato, il rosmarino tritato e il peperoncino rosso piccante sempre tritato. Completate con una macinata di pepe. Sciacquate e asciugate le olive. Ponete nella casseruola con gli odori insieme ai filetti d'acciuga e scaldate a fuoco basso, finché sono tiepide e fragranti. Servite subito.