

## AZEITONAS D'SAL (passa de azeitona) de HÉLDER MADEIRA

### Receita

#### Ingredientes:

Azeitonas “maçanilhas” - maduras

Sal

Alho

Vinagre

Salsa

Cenouras cozidas cortadas as rodelas



#### Preparação:

Coloca-se as azeitonas num recipiente (o recipiente tem que ter a capacidade de não reter a água), juntamente com sal grosso, até retirar o sabor amargo da azeitona. Depois passe-se por água morna para retirar o excesso de sal.

Depois tempere com um fio de azeite, vinagre, salsa e alho picado e rodelas de cenouras previamente cozidas.

Bom apetite mediterrânico!