

■ Guida veloce: Olive verdi in salamoia

Fase	Ingredienti / Azione	Durata
Soluzione caustica	1 L acqua fredda + 17 g soda caustica (sciogliere, lasciare raffreddare)	Preparazione immediata
Immersione in soda	Aggiungere le olive verdi e coprire con canovaccio	8–12 ore
Risciacqui	Cambiare l'acqua 4–5 volte al giorno fino a quando resta chiara	5–6 giorni
Prima salamoia	1 L acqua + 80 g sale (raffreddare dopo scioglimento)	20 giorni
Seconda salamoia	1 L acqua + 60 g sale (raffreddare dopo scioglimento)	10–12 giorni (pronte)
Conservazione	In barattoli chiusi: fino a 1 anno. Dopo apertura: in frigo	—

■ **Consiglio pratico:** applica sempre un'etichetta con la data di preparazione.