

## EL REBOST DE CAN UEP (PGM 35) OLIVES PANSIDES I PATÉ D'OLIVES

### INGREDIENTS I MATERIALS

1 quilo (almanco) d'olives madures  
1 quilo de sal fina  
Oli d'oliva verge  
Fonoll  
Farigola  
Un gibrell  
Un parell de pedaços  
Un escorredor  
Un parell d'alfàbies (o de pots de vidre)

### PROCEDIMENT

- Per fer olives pansides, el primer que hem de fer és donar a les olives un parell de rabejades amb aigua fresca a fi de fer-les ben netes. I, a continuació, les escorrem i les eixugam ben eixugades amb un pedaç.
- Tot d'una, les ficam dedins una safata i les guardam durant 4 dies al congelador per matar-les l'amargor i assecar-les en fred.
- Al cap de 4 dies, les descongelam i, si ja són bones, les ficam dedins una alfàbia, alternant una capa de sal fina i una d'olives fins omplir el recipient fins a dalt.
- Al cap de 15 dies comprovam si són en el seu punt, tastant-les. Si ja són bones, procedim a treure-les totes de l'alfàbia i a espolsar-les i fregar-les bé amb un pedaç perquè es quedin sense restes de sal.
- Finalment podem: o bé ficar-les dedins un pot amb un pessic de fonoll i de farigola i cobrir l'espai buit amb d'oli d'oliva verge, o bé simplement sucar-les una a una en oli d'oliva i guardar-les així, també amb una mica de fonoll i de farigola per damunt. Com més vos estimeu...

## PATÉ D'OLIVES

250 grams d'olives negres adobades

Oli d'oliva verge (dedins un setrill)

Un all petit

Farigola i fonoll

- Per fer paté d'olives, primer hem de treure el pinyol a 250 grams d'olives adobades i reservar-ne la carn dedins un bol petit.
- A continuació, passam a pelar i a picar ben picat un all petit. I, un pic que el tenguem, el ficam dedins el bol on hi ha la carn de les olives i hi afegim un pessic de farigola i un de fonoll; a gust del consumidor.
- Finalment, procedim a esclafar i triturar tots els ingredients amb una forqueta i a incorporar-ne oli d'oliva gota a gota, fins obtenir-ne una pasta cremosa.

**NOTA:** Si el que volem és fer *tapenade*, repetim els primers passos del paté d'olives, però a la mescla d'olives despinyolades, all, fonoll i farigola hi hem d'afegir quatre anxoves i dues cullerades de tàperes. Ho trituram amb la forqueta incorporant-hi oli a poc a poc i... ja ho tenim!