

## AZEITONAS MARINADAS DO CANTINHO

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

250 g de azeitonas galegas

4 dentes de alho

2 raminhos de tomilho

25 ml de azeite

Vidrado de limão q.b.

Vidrado de laranja q.b.

### PREPARAÇÃO

Com um descascador, retire o vidrado (sem a parte branca) do limão e da laranja e esmague os dentes de alho. Numa taça, envolva bem as azeitonas galegas com o vidrado de laranja, o vidrado de limão, os dentes de alho esmagados, o tomilho e o azeite. Reserve no frio ou num local fresco e deixe marinar durante, pelo menos, 6 horas. Se guardar as azeitonas no frigorífico, retire-as do frio um tempo antes de servir.

