

Tris di purè alle olive (Antipasto)



Preparazione

Fate lessare le patate e spremetele con uno schiaccia patate.

Prendete tre ciotoline nelle quali metterete i diversi condimenti:

-purè di olive taggiasche: tritate le taggiasche, tritate il prezzemolo e la salvia, unite due cucchiari di olio, e uno spicchio d'aglio schiacciato; in una pentolina mettete parte delle patate schiacciate e unite i condimenti e un goccio d'acqua per amalgamare; salate a piacere.

-purè di olive nere: snocciate le olive nere e tritatele, tritate il basilico, aggiungete due cucchiari di olio; in una pentolina mettete parte delle patate schiacciate e unite i condimenti e un goccio d'acqua per amalgamare; salate a piacere.

-purè di olive verdi: tritate le olive verdi e il peperoncino fresco, tritate un po' di prezzemolo, e condite con olio e succo di limone; in una pentolina mettete parte delle patate schiacciate e unite i condimenti e un goccio d'acqua per amalgamare; salate a piacere.

Servite nelle tre ciotoline separate come contorno per carni o pesci.

Consigli

Il miglior modo per poter conservare al meglio il vostro tris di purè alle olive, è ricoprirlo con un sottile strato di olio extravergine di oliva.

Curiosità

Le olive sono buonissime, ma in realtà, non si possono mangiare appena colte: ciò è dovuto all'elevata presenza dell'oleuropeina.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate 800 grammi (lesse e schiacciate)

Olive taggiasche 40 grammi

Olive nere 40 grammi (cotte al forno)

Olive verdi 40 grammi

Peperoncino (fresco)

Basilico

Prezzemolo

Salvia

Limone (succo)

Sale

Olio

Aglio 1 spicchio