

## Tapenade *(Antipasto)*



### Preparazione

Questa salsina per crostini è facilissima da preparare. Denocciate le olive nere e tritatele assieme all'aglio, all'acciuga e all'olio. Quando avrete ottenuto una pasta omogenea, la salsa sarà pronta.

Servitela su crostini caldi!

### Consigli

Potete conservare in frigorifero la vostra tapenade semplicemente riponendola in un contenitore con dell'olio d'oliva.

### Curiosità

Anche per la ricetta della tapenade, a seconda di quali siano le vostre preferenze, potrete usare delle olive nere o verdi.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Olive nere** 150 grammi

**Acciughe** (1 filetto d'acciuga sott'olio)

**Capperi sotto sale** 5 grammi

**Aglio** 1 spicchio

**Olio extra vergine di oliva**