

Tapenade (2) *(Salse e sughi)*

Preparazione

Le dosi sono per 250 g di salsa. Snocciate le olive e mettetele con tutti gli altri ingredienti nel frullatore; frullate prima a bassa velocità, infine per qualche attimo ad alta, fino ad ottenere una salsa omogenea della consistenza di una purea. Volendo una salsa più omogenea e raffinata, passate il composto ottenuto al setaccio. È una specialità provenzale, chiamata anche 'caviar de Provence'; spalmata su crostini di pane casereccio leggermente abbrustoliti diventa un ottimo accompagnamento agli aperitivi. È eccellente anche usata come salsa a crudo per gli spaghetti, o per il riso bollito che, volendo, potrete prima condire con un po' di burro crudo. La tapenade non deve essere mai riscaldata.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Dosi per 4 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

Olive nere 200 grammi (Di Tipo Provenzale O Ligure)

Filetti d'acciuga sott'olio 120 unità (dissalati)

Capperi (2 Cucchiari Capperi)

Limone (1 Limone (succo))

Olio extra vergine di oliva (2 Bicchieri Olio D'oliva)

Pepe