

La tapenade di oliva nera

Ingredienti

1 barattolo di olive cornee nere Tipo "Crespo", peso netto 170G. (non olive greche troppo salate)

1 barattolo di capperi (60 g drenati)

6 o 7 filetti di garlet con aglio (raggio di mare fresco)

1 cucchiaino di senape rasatura

Olio d'oliva

Le foglie di 2 rami di rosmarino fresco di 10 cm (se non lo facciamo, possiamo sostituire con rosmarino secco o basilico)

Materiale: frullatore che si tuffa con il suo vetro grande

Preparazione

1. Metti tutti gli ingredienti in ordine nella ciotola alta del mixer immerge. La quantità di olio d'oliva è di circa 2 cm nella parte inferiore della ciotola, dopo aver messo le olive ecc ...
2. Mescola con il crollo del mixer fino a quando non hai una pasta più o meno coerente. Puoi eventualmente aggiungere olio d'oliva, ma non troppo altrimenti diventa liquido.
3. Lasciare riposare per alcune ore in frigo (la maturazione di una notte in frigorifero consente agli aromi di svilupparsi, ma non è obbligatorio).

Accompagnamento

La tapenade viene utilizzata in una ciotola e quindi diffonderlo su bacchetta fresca, tortillas (per il glutine), trecce, crostini ... puoi anche metterlo su bastoncini di cetriolo: molto buono.

Per accompagnare questo aperitivo tradizionale, puoi servire vino bianco fresco (Grive di Tariquet Premier), la creazione di Limoux ...