

Salsa tapenade

La tapenade

è una salsa tipica della Provenza a base di olive nere, acciughe e capperi.

Nonostante i singoli ingredienti che la compongono siano molto saporiti, la tapenade è una salsa dal gusto molto delicato, che viene usata per ricoprire crostini o bruschette, accompagnare piatti a base di pesce, pasta e uova.



Consiglio:

Se non consumate subito la tapenade, potete conservarla in frigorifero coperta con dell'olio di **oliva** dentro ad un contenitore con coperchio.

Difficoltà: Molto **Bassa Preparazione:** 15 min

per circa 250 gr di salsa:

Acciughe (alici) sotto sale 2 **Aglio** 1 spicchio (facoltativo)

Capperi sotto sale 2 cucchiaini

Olio di oliva extravergine 50 ml

Olive nere denocciolate 180 gr

Preparazione:



Dissalate i **capperi** lavandoli sotto l'acqua (1), quindi strizzateli. Dissalate anche le **acciughe** lavandole sotto l'acqua, (2) poi tamponatele con della carta assorbente e togliete la lisca centrale, ricavando due filetti per ognuna di esse (3).



Denocciate le **olive** e ponetele in un mixer assieme ai **capperi**, ai filetti di **acciughe**, allo spicchio di **aglio** e all'olio di **oliva**(4); azionate il mixer (5) per ottenere una crema più o meno liscia (a seconda dei gusti) (6). Aggiustate eventualmente di **sale**.