

Tapenade di olive nere

Ingredienti

1 vasetto di olive nere denocciolate tipo “Crespo”, peso netto 170g. (non olive greche che sono troppo salate)

1 vasetto piccolo di capperi (60 g sgocciolati)

6 o 7 filetti di acciughe con aglio (fresco di mare)

1 cucchiaino raso di senape

Olio d'oliva

Le foglie di 2 rametti di rosmarino fresco di 10 cm (se non ne avete potete sostituirli con rosmarino secco o basilico)

Dotazione: frullatore ad immersione con il suo bicchiere ampio

Preparazione

1. Metti tutti gli ingredienti in ordine nella ciotola alta del frullatore a immersione. La quantità di olio d'oliva è di circa 2 cm sul fondo della vasca, dopo aver aggiunto le olive ecc...
2. Mescolare con il frullatore ad immersione fino ad ottenere un impasto più o meno consistente. Eventualmente potete aggiungere olio d'oliva, ma non troppo altrimenti diventerà liquido.
3. Lasciare riposare qualche ora in frigorifero (la maturazione notturna in frigorifero permette lo sviluppo degli aromi, ma non è obbligatoria).

Accompagnamento

La tapenade si serve in una ciotola, e poi si spalma su baguette fresca, tortilla chips (per i senza glutine), grissini, crostini... Potete metterla anche su bastoncini di cetriolo: buonissima.

Per accompagnare questo aperitivo tradizionale, potete servire vino bianco fresco (Tariquet Premières Grives), crémant di Limoux...