
Tapenade provenzale

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La tapenade provenzale è un pesto di olive e acciughe, tipico della Provenza, regione della Francia

La tapenade provenzale è un pesto di olive e acciughe, tipico della Provenza, regione della Francia. Molte sono le varianti a quella che è la ricetta più tradizionale qui proposta. La tapenade può essere utilizzata su bruschette e crostini, per esempio come aperitivo, oppure come salsa di accompagnamento di carne e pesce grigliato. **Ingredienti per 6 persone** 200 g di olive nere (denocciolate) 5 filetti di acciughe dissalati 2 spicchi di aglio 60 g di capperi dissalati 150 ml di olio extravergine di oliva 30 ml di succo di limone 1 cucchiaino di senape 3 rametti di timo fresco pepe nero q. b. olio d'oliva q. b. **Tempo di preparazione** 10 minuti Sbucciare gli spicchi di aglio e sminuzzarli grossolanamente. Lavare i capperi e i filetti di acciughe. Lavare i rametti di timo, asciugarli e staccarne le foglie. Mettere l'aglio, i filetti di acciughe, i capperi, le foglie di timo e le olive denocciolate nel mixer e frullare il tutto. Quindi aggiungere la senape (facoltativa), l'olio di oliva e il succo di limone. Infine, aggiungere il pepe e regolare di sale, se necessario. Versare il composto in vasetti precedentemente sterilizzati e coprirlo con un leggero strato di olio di oliva. La tapenade può essere conservata in frigorifero per circa due mesi.

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste, i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it