

SALSE E CONDIMENTI

Caviar de provence

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Olive nere di tipo provenzale o ligure	200 g
Filetti d'acciughe dissalati	120 g
Capperi	2 cucchiai
Limone (succo)	1
Olio d'oliva	2 bicchieri
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 250 g di salsa. Snocciolate 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.
- 2 Volendo una salsa più omogenea e raffinata, passate il composto ottenuto al setaccio.
- 3 È una specialità provenzale, chiamata anche 'tapenade'; spalmata su crostini di pane casereccio leggermente abbrustoliti diventa un ottimo accompagnamento agli aperitivi.
- 4 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 salsa non deve essere mai riscaldata.