

La tapenade della mamma



Ingredienti per 6 persone:

300g di olive verdi o nere
200g di filetti di acciughe
200g di capperi scolati
1 spicchio d'aglio (facoltativo)
1 cucchiaio di olio d'oliva
Pepe di mulinello



Preparazione:

Snocciate le olive, preferibilmente con uno snocciolatore oppure con un coltellino appuntito ben affilato. Sciacquate i capperi e sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliando a metà in senso longitudinale in modo da estrarre il germe.

Tamponate le acciughe fra due fogli di carta assorbente e tagliate a pezzi grossolani. Mettete in un mortaio le olive, l'aglio, i capperi, le acciughe, il timo e montare il tutto con l'olio di oliva, servendovi di un pestello, fino ad ottenere una crema densa. Assaggiate e preparate secondo il vostro gusto.

La tapenade può accompagnare felicemente delle piccole palline di caprino fresco, che si possono passare in questa pasta di olive (detta anche caviale della Provenza) e servire con un'insalata di rucola per un antipasto davvero originale.