

TAPENADE (CREMA DI OLIVE)



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 tazza

- 250 g di olive nere snocciolate
 - 1 cucchiaio di capperi
 - Succo di 1 limone
 - 20 ml di olio di oliva
 - 2 cucchiaini di senape
 - Pepe
-

1. Nella mini bacinella, mettere tutti gli ingredienti tranne l'olio di oliva. Frullare per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema.

2. Avviare l'apparecchio in modo continuo per 10-20 secondi. Versare l'olio poco alla volta fino a che non viene completamente assorbito.

Consigli del cuoco :

questa crema è deliziosa spalmata su fette di pane tostato. Per una salsa ancora più gustosa, sostituire le olive nere con olive alla greca snocciolate.

Mini Plus ■
Compact 3200 XL ■
CS 4200 XL ■
CS 5200 XL ■
5200 XL Premium ■

