PATE DI OLIVE NERE

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

Ingredienti : 4-6 persone

- 250 g di olive nere denocciolate - 5 filetti d?acciuga - 1 cucchiaio di capperi - 2 cucchiaini di senape fine - 1 cucchiaio di olio d?oliva - 5 grani di pepe - il succo di ½ limone (facoltativo)

1. Inserire la bacinella trasparente. Mettere tutti gli ingredienti, tranne l?olio, nella mini bacinella, miscelare con il programma ROBOT per circa 30 secondi.

2. Lasciando in funzione l?apparecchio, versare l?olio attraverso il foro del coperchio fino ad assorbimento completo.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016