

Tapenade verde su pane alla griglia



Mmh - mi ricorda l'estate nel sud della Francia! Oggi prepariamo una tapenade di olive verdi e ce la gustiamo su delle croccanti fette di pane.

Bistrot carini, un paesaggio estivo in fiore e un'ospitalità esuberante: guardando il piatto di oggi mi vengono in mente queste immagini, dato che la tapenade è una ricetta della cucina francese meridionale. Nella pasta di olive piccante ci sono solo pochi ingredienti. Un motivo in più per assicurarsi che siano di buona qualità.

La tapenade è tradizionalmente servita come crema da spalmare sul pane o da intingere ed è il complemento perfetto per un buon bicchiere di vino bianco.

Consiglio: se per i vostri gusti la tapenade è troppo salata, aggiungete al composto semplicemente dei piselli o delle mandorle. Questo mitiga il tutto e non altera il colore :)

- 150 g di olive verdi
- ½ cucchiaino di senape
- ½ cucchiaino di capperi
- 1 spicchio d'aglio
- ½ mazzetto di prezzemolo
- Un po' di olio di oliva
- A scelta 100 g di piselli o una manciata di mandorle
- Pepe

E poi

- Alcune fette di pane
- A scelta 200 g di mozzarella, a pezzi

1. Se necessario, denocciolare le olive e passare al mixer tutti gli ingredienti incluso il prezzemolo. Condire a piacere con olio di oliva e pepe.

2. Cospargere le fette di pane con un po' di olio di oliva e tostarle brevemente su entrambi i lati in una padella.

3. Spalmare la tapenade sul pane ed eventualmente coprire con la mozzarella.

Tempo di preparazione: circa 15 minuti

Big Red Beast Côtes Catalanes IGP

Rosso rubino brillante, di marmellata di frutta, pieno al palato, speziato, aromi di ciliege, frutta rossa matura, cioccolato, caffè... tannini setosi e persistenti.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) >