Tapenade alle olive nere

Difficoltà: facile
Tempo di preparazione: 20 minuti
Calorie: 523 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone
- 500 gr di olive nere
- 200 gr di capperi
- 20 acciughe
- olio d'oliva extravergine
- 1 o 2 spicchi d'aglio
- 10 cl di cognac
- mostarda
- erbe di Provenza

Prendete il vostro mortaio, versate i capperi e iniziate a schiacciarli con un movimento circolare del pestello, fino a ottenere una crema. Aggiungete le olive e continuate nell'operazione, sempre con movimento circolare, quindi aggiungete le acciughe e gli altri ingredienti. Man mano che lavorate il composto, versate ogni tanto un filo d'olio per legare ed amalgamare. Continuate fino a ottenere, a seconda dei gusti, una crema liscia e lucida oppure una pasta un po' granulosa.

Per cogliere tutto il sapore dei suoi ingredienti, servitela su pane tostato caldo o con formaggio di capra fresco. Il tutto accompagnato da un fresco vino Rosè Provenzale