

Tapenade



E prima oara cand fac tapenade, si asta numai din cauza ca nimeni nu mananca masline la noi in casa.

Sau ansoa. Sau capere ☐

Nu-i nimic, mai mult pentru mine, mi-am zis!!! Dar n-a fost asa, pentru ca tapenada mea a fost, in final, pe placul tuturor :))

Au savurat-o si asa, pe paine, dar si in aluat: **Melcisorii cu pasta de masline**

Ingrediente:

- 250 g masline negre sau Kalamata (fara samburi)
- o lingura plina cu capere
- 3 ansoa in ulei
- 2-3 catei de usturoi (mici)

- zeama de la o jumătate de lime
- puțin piper
- 3-4 linguri ulei de măsline

Sfat: în locul limetei, puteți folosi suc de lamaie, proaspăt stors, dar nu atât de mult, doar o linguriță, două. Gustati neapărat înainte de a mai adăuga! Să nu fie prea acru!

Mod de preparare:

Se pun toate ingredientele în blender și se mixează până când se obține o pasta (puteți folosi și mixerul vertical). Atât de ușor e ☐

Nu se adăuga sare, pentru că ansoa și caperele sunt deja sărate! Spălați caperele înainte de a le folosi!

Eu, pentru că am folosit mai mult măsline kalamata, am obținut o pasta mai grunjoasă, și cu un gust mai puternic...dar cu o culoare incredibilă!!!



Se serveste pe felii de paine prajita, bagheta mai ales ☐ , alaturi de o salata de rosii (cherry) si branza de capra (sau de vaca) si se pastreaza in frigider, intr-o cutie ce se inchide ermetic, cu un strat de ulei deasupra.

Va sta mult si bine, fara sa se strice!

Pe paine prajita e si mai buna!! Sau, cel putin, asa mi se pare mie :) Sau in paste (sper sa va aduc cat de curand si o reteta in sensul asta).

Daca nu va plac ansoa, inlocuiti-le cu ton sau sardine in ulei, dar capere ar trebui sa folositi. Altfel, nu ar mai fi o tapenada ☐



Laura Sava

Buna tare si foarte aromata aceasta **pasta de masline**, o sa mai fac!!!