

CAVIAR DE PROVENCE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di olive nere di tipo provenzale o ligure
- 120 g di filetti d'acciughe dissalati
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 limone (succo)
- 2 bicchieri di olio d'oliva
- pepe

Le dosi sono per 250 g di salsa.

Snocciolate le olive e mettetele con tutti gli altri ingredienti nel frullatore; frullate prima a bassa velocità, infine per qualche attimo ad alta, fino ad ottenere una salsa omogenea della consistenza di una purea.

Volendo una salsa più omogenea e raffinata, passate il composto ottenuto al setaccio.

Una specialità provenzale, chiamata anche 'tapenade'; spalmata su crostini di pane casereccio leggermente abbrustoliti diventa un ottimo accompagnamento agli aperitivi.

Eccellente anche usata come salsa a crudo per gli spaghetti, o per il riso bollito che, volendo, potrete prima condire con un po' di burro crudo.

La salsa non deve essere mai riscaldata.