

# CREMA UNIVERSALE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di tonno sott'olio
- 20 filetti d'acciughe sott'olio
- 3 cucchiaini di capperi
- 150 g di olive nere snocciolate
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Servendovi di un mixer, versate nel boccale: il tonno sgocciolato, i filetti d'acciughe, i capperi, le olive nere snocciolate, l'aglio, il rosmarino, il sale e il pepe.

Frullate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e versate la crema ottenuta in un recipiente, aggiungendo a filo l'olio extra-vergine d'oliva.

Mescolate con cura e servite.

Suggerimento: questa crema è ottima per farcire patate lesse, pomodori, bruschette, crostini e paste.

Accorgimento: copritela con un filo d'olio d'oliva e tenetela in frigorifero.

Si conserva benissimo anche per 1 settimana.