

Patè di olive nere

Il **patè di olive nere** è un'ottima salsina, ideale per condire crostoni, tramezzini, panini, ma anche come aggiunta in altre gustose ricette.

Per la preparazione del **patè di olive nere** è indispensabile scegliere olive di ottima qualità, il cui sapore farà variare molto anche quello del patè. L'ideale sono le Kalamata o le taggiasche.

Il **patè di olive nere** si può conservare in un vasetto di vetro con chiusura ermetica ben coperto con olio in frigorifero per un mese circa.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **160Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana e vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di olive nere (peso netto snocciolato)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale fino

PREPARAZIONE

- Snocciolare le olive nere e metterle in un piccolo frullatore a lame.
- Aggiungere la quantità di olio prevista, il sale e frullare fino ad ottenere una crema.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

