

Tapenade de azeitonas pretas

Ingredientes:

ANCHOVAS	100 G	ERVAS DE PROVENCE	5 G	AZEITE	200 ML
DENTES DE ALHO	4	ALCAPARRAS	75 G	SAL, PIMENTA	Q.B.
AZEITONAS PRETAS DESCAROÇADAS	500 G	SUMO DE LIMÃO	1		
½ À GREGA E ½ EM SALMOURA					

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Anchovas Alho	100 g 4 dentes	Inserir na cuba	–	2500 rpm	10 s	Aberto	
2	Azeitonas Alcaparras Ervas de Provence	500 g 75 g 5 g	Incorporar	–	800 rpm	30 s	Aberto	
3	Fio de azeite Sumo de limão Sal Pimenta	200 ml 1 Q.B. Q.B.	Verter na cuba	–	700 rpm	40 s	Fechado	Provar e retificar o tempero.
4			Bater	–	1000 rpm			Caso necessário, bater para obter uma tapenade mais fina.



DICA DO CHEFE

Pode utilizar outras variedades de azeitonas (verdes, com alecrim, etc.). Verter um fio fino de azeite quando a máquina estiver a funcionar, para fazer crescer a tapenade como uma maionese.

