

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di capperi

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

- 1 Dissalate i capperi, almeno 100g a persona. Scolateli e strizzateli delicatamente. In una ciotola, miscelate i capperi con una manciata di menta fresca, dell'aglio tritato e un pizzico di origano, aceto e abbondante olio d'oliva. Mescolate bene il tutto e lasciate riposare il composto per mezz'ora così che gli ingredienti si miscelino bene.

Usate capperi grossi.

NOTE