

SALSE E SUGHI

## Patè di olive nere

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 100 g di olive nere salate
- 1 filetto di acciuga
- 1 fetta di melanzana arrostita (facoltativa)
- 1/2 spicchio di aglio
- olio di oliva
- qualche goccia di succo di limone
- qualche rametto di rosmarino fresco.

### PREPARAZIONE

- 1 Snocciolare le olive e arrostitire la melanzana. Mettere tutti gli ingredienti in un contenitore e frullare il tutto con un frullatore ad immersione. Aggiungere, mentre si frulla, l'olio quanto basta.



2 Ed ecco due belle bruschette condite con il patè.

