

SALSE E SUGHI

Paté di olive verdi alle mandorle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [64 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Un **trucco** per avere sempre un **salva cena** a portata di mano è il **paté**. Non importa di cosa, ma l'importante è averne in frigo, pronto per **condire una pasta al volo** o, eventualmente per **farcire dei crostini di pane**, i nostri preferiti sono il [paté di carciofi](#) e quello di [olive in salamoia](#).

Un paté molto goloso che abbiamo cucinato di recente è il **paté di olive verdi alle mandorle**, il sapore deciso delle olive ci sta a meraviglia con l'amarognolo delle mandorle.

Seguendo la nostra **ricetta passo passo** otterrai una meravigliosa crema da conservare fino ad una settimana in un barattolo di vetro a chiusura

ermetica e pronta da usare all'occorrenza.

INGREDIENTI

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 150 gr

MANDORLE TOSTATE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

CAPPERI SOTTO SALE 10

SALE FINO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per ottenere un buon paté cremoso dovrai per forza di cose usare un mixer o un frullatore, altrimenti il risultato sarà deludente. Procedi così:

Nel boccale del tuo frullatore o mixer metti l'aglio, le olive verdi denocciolate e i capperi che avrai precedentemente sciacquato dal sale di conservazione sotto abbondante acqua corrente fresca.

Aziona il frullatore e trita per pochi secondi.



2 Aggiungi le mandorle e aziona di nuovo il frullatore per pochi secondi, adesso aggiungi l'olio poco alla volta, se il tuo frullatore è provvisto di un'apertura apposita puoi versare l'olio mentre frulli, altrimenti dovrai procedere poco per volta aggiungendo poco olio e frullando a più riprese.

Il paté sarà pronto quando la consistenza sarà liscia e di tuo gradimento.





CONSERVAZIONE

Conserva il paté di olive alle mandorle in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, in frigorifero, per circa una settimana. Non congelare!