

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di capperi

di: *Cookaround*

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, miselate 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.

NOTE