

## BRUSCHETTA 1

### Paté d'olive



#### INGREDIENTI

- \* Olive nere (200 gr)
- \* 1 spicchio d'aglio
- \* 1 filetto d'acciughe
- \* 1 pizzico di sale
- \* olio d'olive extra vergine (35 ml)



1. Denocciate le olive nere.



2. Mettete le olive in un mixer con uno spicchio d'aglio, un filetto di acciuga e un pizzico di sale.



3. Iniziate a frullare il tutto e aggiungete man mano l'olio a filo.



4. Frullate fino ad ottenere una crema liscia.



5. Adagiate il paté di olive nere su una fetta di pane.