

## Tapenade



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 2 persone

### Elenco ingredienti

100g di olive nere, snocciolate  
30ml (2 cucchiaini) di capperi  
1 spicchio d'aglio tritato  
2 acciughe  
30ml (2 cucchiaini) di succo di limone  
30ml (2 cucchiaini) di olio d'oliva  
Sale e pepe macinato al momento

### Istruzioni per la preparazione

Versate tutti gli ingredienti nel bicchiere di Triblade.  
Montate l'asta standard di Triblade e immergetela nel bicchiere con una leggera inclinazione. Frullate gli ingredienti a velocità standard o 4, a seconda del modello, per circa 10-15 secondi in modo da ottenere una crema liscia.  
Servite su pane tostato o come accompagnamento per verdure in pinzimonio. Togliete la base in gomma dal bicchiere e utilizzatela come coperchio per riporre il tutto.