

CANNAMELA

Pinzimonio con tapenade aromatica al timo



Ingredienti

- 200 g indivia
- 100 g sedano
- 160 g carote
- 100 g ravanelli
- 250 g finocchio
- 200 g peperone
- 200 g olive nere snocciolate
- 8 g capperi dissalati
- 20 g filetti acciughe
- 1 spicchio aglio
- 2 cucchiaini timo CANNAMELA
- 40 g olio extravergine d'oliva
- qb pepe nero macinato CANNAMELA



Porzioni
6 persone



Portata
Contorno



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
177*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tapenade: porre nel recipiente del tritatutto olive, acciughe, aglio e capperi.
- 2 Macinare finemente diluendo con l'olio.
- 3 Condire con il pepe nero macinato CANNAMELA.
- 4 Aromatizzare con il timo CANNAMELA.
- 5 Distribuire la tapenade nelle ciotoline.
- 6 Mondare, lavare e tagliare la verdura a pezzi.
- 7 Servire il pinzimonio con la tapenade.