

TAPENADE DI ALGHE

L'idea di questa tapenade vegana (salsa provenzale a base di acciughe olive capperi con varianti) l'ho presa qui: <http://cuochettainpuntadipiedi.blogspot.com/2010/09/tapenade-di-alghe.html>, ho pensato sta a vedere che riesco ad eliminare le alghe che ho comprato e non uso mai con sto sistema, perlomeno i fiocchi, che sono comodissimi perchè non hanno bisogno di cottura ma insomma non li uso mai lo stesso...

Il sapore della lattuga di mare è molto delicato e quindi può piacere anche a chi non ama le alghe, in questo caso poi viene coperto completamente dai sapori più forti dei capperi e delle olive. I fiocchi non hanno bisogno di reidratazione o cottura.

I miei sono questi: <http://www.algheria.it/alghe-lattuga-di-mare>

6 cucchiari stracolmi di fiocchi di lattuga di mare
50 gr di olive denocciolate di quelle scure un po' sul rossiccio
2 cucchiaini di capperi sotto sale
2 cucchiari di olio extra vergine d'oliva aromatizzato all'aglio
2 cucchiari di acqua
una macinata di pepe

Per fare l'olio aromatizzato ho messo in una ciotolina dell'olio con uno spicchio d'aglio e l'ho lasciato un paio di giorni coperto con pellicola. Se invece vi piacciono i sapori forti tritate uno spicchetto di aglio col resto.

Ho messo a mollo i capperi 10 minuti e poi li ho sciacquati per togliere il sale, se ne rimane un po' non importa basta ricordarsi di non salare.

Ho tritato tutti gli ingredienti insieme, si può aggiungere un po' di acqua per dare una consistenza più liquida, dipende da cosa se ne vuole fare, va bene sia come salsina (sembra salsa verde) che per condire la pasta, in quel caso la potremo allungare con l'acqua di cottura della pasta che avendo l'amido la renderà più cremosa.

Si possono anche aggiungere mandorle o pinoli e renderla più simile ad un pesto.

