

TAPENADE DE AZEITONAS VERDES

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço

1 colher (sopa) de alcaparras

6 a 8 nozes

1 dente de alho

4 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de suco de limão

folhas de manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as azeitonas e as alcaparras em uma peneira e lave com água corrente filtrada, para retirar o excesso de sal; deixe escorrer bem.

Em uma tábua, pique as azeitonas bem finas, as alcaparras, as nozes e o dente de alho, até formar uma pasta rústica.

Transfira a pasta para uma tigela, junte o azeite e o suco de limão.

Com as mãos, rasgue as folhas de manjericão, misture e sirva a seguir.

Você pode substituir o manjericão por salsinha picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24415-tapenade-de-azeitonas-verdes.html>