

Paté di Capperi di Gargnano

Ingredienti :

Una bella tazza di capperi sotto sale

Uno spicchio d'aglio

Un po' di aceto di vino (non balsamico, sarebbe troppo forte)

Olio extravergine d'oliva

Sale

Peperoncino (in polvere o tritato)

Come si prepara:

Sciacquate i capperi in abbondante acqua, quindi lasciateli a bagnomaria per 50-80 minuti nell'aceto.

A questo punto potete sciacquare di nuovo i capperi e scolarli.

Ed in seguito asciugarli (non nel forno, mi raccomando!).

E' tempo di usare il vostro minipimer, o il classico frullatore, o di fare un po' di esercizio con la mezzaluna... !

Tritate i capperi, lo spicchio d'aglio , il peperoncino ed un minimo di sale (occhio, i capperi erano salati in partenza!).

Aggiungete l'olio per regolare la densità del paté a vostro piacimento.