

Tapenada

Occitània

Maria Teresa Gasca Aladren

Ingredients

250 g d'olives negres sense pinyol
20 g d'anxoves
1 culleradeta de tàperes
1 culleradeta de farigola
1 cullerada de conyac
1 all
Oli d'oliva



Preparació

Poseu en un bol les olives, les anxoves, les tàperes, l'all esmicolat i la culleradeta de farigola. Tritureu la bareja amb la batedora (també es pot fer a mà amb una mà de morter, però és més laboriós).

Quan tingueu una massa fina i homogènia afegiu-hi el conyac. Remeneu bé la barreja. A continuació, aneu afegint-hi l'oli a poc a poc fins que els ingredients s'emulsionin.

Una vegada feta la tapenada, prepareu torrades de pa i esteneu-hi la pasta feta a sobre. Serviu-la a temperatura ambient.

També es pot fer servir com a condiment de filets de carn o de verdures.

Informacions culturals

La *tapenada*, d'origen occità de la Provença (*tapena* vol dir "tàpera" en occità), es remunta a unes salses a base d'olives, tan antigues com l'Imperi Romà. Segons la Viquipèdia: "És una preparació que es fa a la costa mediterrània d'Occitània i al Rosselló. A Catalunya es fa una preparació molt semblant, que no conté tàperes i es diu olivada".

ConSORCI per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>