



Bimby: Patè di olive - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti per 10 persone: 300 gr. di olive nere snocciolate e cotte al forno (o metà nere e metà verdi), 90 gr. di olio d'oliva extravergine, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaino di origano, sale q.b.

Preparazione: Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 le olive nere e l'aglio tritare: 20 sec. vel. 6. Raccogliere il trito con la spatola e unire 60 gr. di olio, il sale e l'origano: 1 min. vel. 3 o più, finché il composto sarà ben amalgamato. Mettere in un vasetto, ricoprire con il restante olio e conservare in frigorifero.

eCucinando.it