CROSTINI CON POLPA DI OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di olive nere dolci appassite
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio pestato
- 1 arancia (scorza)
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Snocciolare le olive e porle in un tegame ad insaporire a fuoco lento con tutti gli ingredienti ben tritati, aggiungete il vino e fate evaporare e a fine cottura unite due cucchiai di polpa di olive mescolando bene.
Passate tutto al setaccio e spalmate su delle fette di pane tostato.