

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con crema ai funghi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di funghi
150 g di scalogni
60 g di gherigli di noci
1 uovo sodo
1 spicchio d'aglio
20 ml di olio extravergine di oliva
2 rametti di prezzemolo
1 rametto di basilico
1 rametto di timo
10 fette di pane in cassetta
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite e tagliare a fettine sottili i funghi.

Tritare gli scalogni.

Metteteli in una padella con l'olio, lo scalogno e fate trifolare.



2 Tritare le erbe aromatiche, sbucciate le noci ed uniteli ai funghi, salate e pepate.



3 Mettete il tutto nel mixer e frullare.



4 Tritate l'uovo ed unitelo al composto di funghi.

Distribuite il composto in 4 ciotoline e fate riposare nel frigo per 2 ore.



5 Dividete a metà le fette di pane, tostatele e servite con la crema.

