

ANTIPASTI E SNACK

Patè di funghi

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



Il **patè di funghi** è una di quelle ricette che portano in tavola storia e tradizioni non solo mediterranee ma di tutto il mondo! E' una preparazione diffusa in lungo e in largo, buona, semplice e versatile, che regala gran sapore alle nostre aperture in tavola! Perfetto nei giorni di festa, ideale per essere servito durante buffet e aperitivi. Ecco la nostra versione infallibile che vi permetterà di farlo buonissimo in men che non si dica! Se cercate altre cremine che rendano meno banali i vostri crostini provate anche quello di [fegatini di pollo](#), favolosi!

PER IL PATÈ

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

400 gr

MANDORLE spellate - 125 gr

BURRO 60 gr

CIPOLLE piccola - 1

SPICCHIO DI AGLIO 3

PANNA pastorizzata - 2 cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

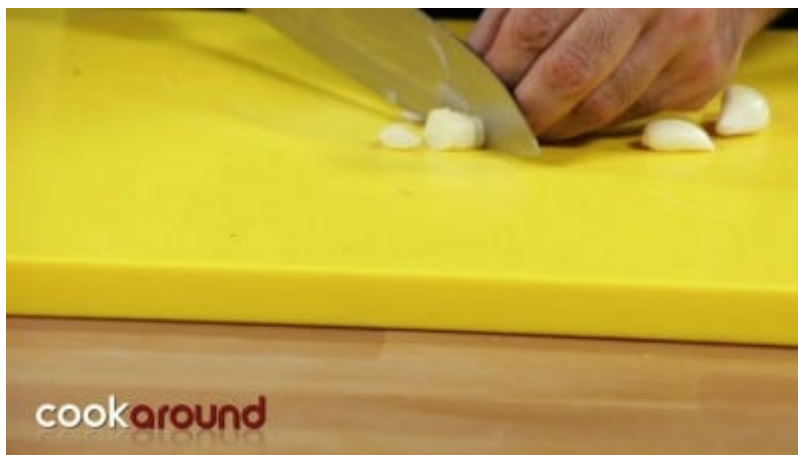
PER SERVIRE

PANE tostato -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del patè di funghu, scaldate il burro e un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, quindi unite la cipolla tritata finemente e l'aglio anch'esso tritato e fate rosolare a fuoco medio-basso.





- 2 Nel frattempo pulite e tagliate finemente gli champignon e aggiungeteli alla casseruola.



- 3 Aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere per circa 5 minuti.

A questo punto trasferite i funghi in una ciotola, aggiungetevi le mandorle e frullate con un frullatore ad immersione.



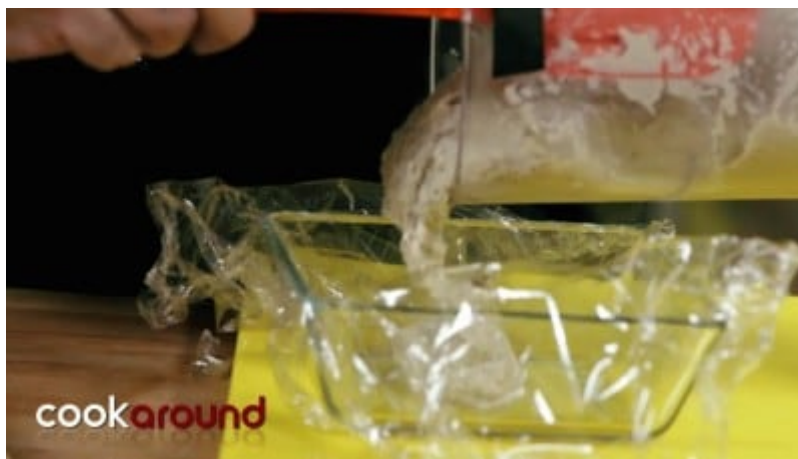


- 4 Aggiungete la panna pastorizzata, sale se necessario e amalgamate il tutto.



- 5 Trasferite i funghi frullati in una pirofila quadrata (o in uno stampo a scelta) ricoperta da pellicola trasparente, livellate il patè e copritelo con altra pellicola.

Riponete in frigorifero e lasciate riposare per almeno 4 ore prima di servirlo.



6 Sformate il patè e servitelo con del pane tostato.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche un mix di funghi?

Sì certo, puoi usare i funghi che ti piacciono di più.

Ho dei funghi surgelati, vanno bene anche quelli?

Andranno benissimo, falli scongelare in frigorifero e poi cuocili come da ricetta.

Mi sono avanzati degli champignon, cosa potrei farci?

Prova questa ricetta: champignon [ripieni](#), buonissimi!