

ANTIPASTI E SNACK

Patè di funghi e mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **patè di funghi e mandorle** è una crema spalmabile a base di **funghi champignon** e **mandorle spellate**, arricchita con burro, panna o ricotta, cipolla o aglio e prezzemolo. Si tratta di una **ricetta facile e veloce**, un condimento che si può preparare con largo anticipo e conservare in frigorifero per qualche giorno. Il patè di funghi e mandorle è un **antipasto** sfizioso e originale, che si può servire con del **pane tostato** o dei **crostini**, oppure usare come condimento per la pasta o il riso.

Prova la nostra semplice ricetta con passo passo
per cucinare in casa con le tue mani questa
meravigliosa salsa di funghi e mandorle.

Ecco **altre ricette di condimenti** per i tuoi crostini:

[Crema di parmigiano](#)

[Patè di carciofi](#)

[Pesto alla trapanese](#)

[Pesto di zucchine](#)

[Patè di olive verdi alle mandorle](#)

INGREDIENTI PER IL PATÈ

FUNGHI CHAMPIGNON 300 gr

RICOTTA 50 gr

MANDORLE SPELLATE 30 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

SALE

PEPE

BURRO

PER SERVIRE

PANE tostato -

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come preparare un buon patè di funghi e mandorle in poco tempo e con estrema facilità. In una padella fai rosolare il burro la cipolla e l'aglio tritati. Mantieni il fuoco a un'intensità media per 2-3 minuti, quindi alza la fiamma ed aggiungi i funghi champignon che avrai pulito e affettato.



2 Fai cuocere i funghi per circa cinque minuti, presta attenzione a che i funghi risultino morbidi e il liquido di vegetazione sia quasi completamente evaporato. Lasciali raffreddare per circa 10 minuti.

Nel frattempo trita grossolanamente le mandorle in un mixer e versavi sopra il composto a base di funghi.



3 Trita fino ad ottenere un composto liscio. Per questa operazione, se ti dovesse risultare più semplice, puoi utilizzare anche un frullatore ad immersione.

Con il motore del mixer o del frullatore ad immersione in funzione, aggiungi le erbe aromatiche e gradualmente la panna.



- 4 Insaporisci il tutto con sale e pepe appena macinati, sposta il patè di funghi e mandorle in un contenitore ermetico adatto alla conservazione in frigo, chiudi il recipiente e tieni il patè al fresco fino al momento di usarlo per crostini, crostoni, come farcia per i vol-au-vent o per condire un buon piatto di pastasciutta.