

ANTIPASTI E SNACK

Patè di funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Potete realizzare questo patè con largo anticipo rispetto al momento di servirlo, dato che ha bisogno di riposare per almeno quattro ore in frigorifero per gustarlo al meglio. Servite il patè con del pane tostato sia come antipasto in una cena informale ma anche come spuntino da condividere con i vostri amici in tutto relax.

INGREDIENTI PER IL PATÈ

BURRO 60 gr
CIPOLLE piccola - 1
SPICCHIO DI AGLIO 3
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
400 gr
MANDORLE spellate - 125 gr
PANNA PASTORIZZATA 2 cucchiari da
tavola
TIMO 2 rametti
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PER SERVIRE

PANE tostato -

PREPARAZIONE

- 1 Questo patè si realizza davvero in cinque minuti, quindi partiamo subito facendo rosolare in padella con il burro la cipolla e l'aglio tritati. Mantenete il fuoco ad un'intensità media per 2-3 minuti, quindi alzate la fiamma ed aggiungete i funghi champignon che avrete pulito e affettato.



- 2 Fate cuocere i funghi per circa cinque minuti, prestate attenzione che i funghi risultino morbidi ed il liquido di vegetazione sia quasi completamente evaporato.

Lasciateli raffreddare per circa 10 minuti.

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



3 Tritate fino ad ottenere un composto liscio.

Per questa operazione, se vi dovesse risultare più semplice, potete utilizzare anche un frullatore ad immersione.

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



4 Insaporite il tutto con sale e pepe di mulinello.

Distribuite il composto appena ottenuto in cocottine da 250 ml e paregiate la superficie, coprite le cocottine con della pellicola e riponetele in frigorifero per almeno 4 ore.

Nel frattempo, scaldare il forno a 180°C e infornate il pane a fette nel piano più alto così

da renderlo dorato.

Rimuovete le croste dalle fette di pane e tagliatele in modo da ottenere dei triangoli, quindi disponeteli in una teglia capiente con la parte tostata verso il basso ed infornateli nuovamente per altri 5-10 minuti o fino a quando risultino belli croccanti.

Servite il paté con il pane appena tostato.