Paté di Funghi

TEMPI DI PREPARAZIONE	15 minuti
TEMPO DI COTTURA	0 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di funghi champignon
- 50 g di cipolla
- 125 g di TOFU VALSOIA
- 20 g di CUCINA VALSOIA
- (2 cucchiai)
- 20 g di OLIO DI SOIA VALSOIA
- (2 cucchiai)
- Sale

Procedimento

1. Pulite i funghi, strofinateli con un panno umido, quindi tritateli piuttosto finemente. Sbucciate la cipolla e tritate anch'essa finemente. Mettete i funghi e la cipolla in un tegame, aggiungete 2 cucchiai di OLIO DI SOIA VALSOIA e fate rosolare per qualche minuto fino a quando risultano teneri.

2. Versate il trito nel frullatore, unite il TOFU VALSOIA sbriciolato, 2 cucchiai di CUCINA VALSOIA, un pizzico di sale e frullate fino ad ottenere una crema omogenea.

3. Mettete il patè in una ciotola e riponetelo nel frigorifero fino al momento di servirlo. È ottimo con un pinzimonio di verdure o spalmato su fette di pane casereccio tostate.