

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 cucchiari)
- / 20 g di OLIO DI SOIA VALSOIA
- / (2 cucchiari)
- / 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 cucchiari 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 cucchiari di CUCINA VALSOIA, un pizzico di sale e frullate fino ad ottenere una crema omogenea.
3. Mettete il paté 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.