

ANTIPASTI

Crostini al paté di funghi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

Ingredienti per 4 persone

Uovo	1
Funghi misti surgelati	200 g
Timo fresco	1 rametto
Insalata lattuga (alcune foglie)	1 cuore
Pane per tramezzini senza crosta	2 fette
Maionese	1 cucchiaio
Yogurth greco denso	1 cucchiaio
Burro	20 g
Pepe	
Sale	

Preparazione

- 1 Mettete il burro in una padellina antiaderente, unite i funghi, un pizzico di sale e qualche fogliolina di timo e cuocete con il coperchio per circa 10 minuti.
- 2 Rassodate l'uovo in acqua per 10 minuti dal momento dell'ebollizione, scolatelo, raffreddatelo sotto l'acqua corrente e sgusciatelo.
- 3 Riunite in un piccolo mixer i funghi, tranne qualche pezzetto che userete per decorare, l'uovo, la maionese, un pizzico di sale e uno di pepe, lo yogurth e mezzo cucchiaino di timo tritato.
- 4 Frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Ricavate dalle fette di pane otto tartine, tostatele leggermente sotto il grill del forno, spalmatele con il paté di funghi e uova e decorate a piacere con i funghi tenuti da parte e un pezzettino di foglia di lattuga.