

# CROSTINI AL PATÈ DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo
- 200 g di funghi misti surgelati
- 1 rametto di timo fresco
- 1 cuore di insalata lattuga (alcune foglie)
- 2 fette di pane per tramezzini senza crosta
- 1 cucchiaio di maionese
- 1 cucchiaio di yogurth greco denso
- 20 g di burro
- pepe
- sale

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.

Rassodate l'uovo in acqua per 10 minuti dal momento dell'ebollizione, scolatelo, raffreddatelo sotto l'acqua corrente e sgusciatelo.

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.

Frullate fino ad ottenere una crema omogenea.

Ricavate dalle fette di pane otto tartine, tostatele leggermente sotto il grill del forno, spalmatele con il patè di funghi e uova e decorate a piacere con i funghi tenuti da parte e un pezzettino di foglia di lattuga.