

---

## Patè di funghi porcini

Posted by Elizabeth - 2009/11/30 17:53

---

Tipica ricetta piemontese

500 g funghi porcini  
200g burro  
100 ml olio  
2 foglie alloro  
1 spicchio d'aglio  
200 ml vino bianco secco  
sale e pepe

Soffriggere dolcemente i funghi puliti e tagliati a pezzetti con l'aglio e l'alloro nell'olio, cuocendo a fuoco lento e a tegame coperto per 30 m.

Irrorate di tanto in tanto con il vino.

Salate e pepate.

Fondere il burro in un pentolino e unitelo ai funghi, fate insaporire, togliete quindi dal fuoco e lasciate intiepidire.

Quindi frullate il tutto e mettete il composto in uno stampo.

Lasciate riposare per 2-3 h in frigorifero prima di servire.

=====