Terrina di castagne e Prugne della California

Preparazione: 10-15 min

Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

1 cucchiaio di burro
½ cipolla, tritata grossolanamente
1 spicchio d'aglio, tritato grossolanamente
120 g di castagne, tritate grossolanamente
1 cucchiaio di mandorle macinate
5 g di funghi selvatici secchi
100 g di funghi champignon, tritati grossolanamente
50 g di Prugne della California, tritate grossolanamente
1 cucchiaio di purea di Prugne della California
50ml di acqua bollente



Preparazione:

1. Versare l'acqua bollente sui funghi selvatici e metterli da parte per farli ammorbidire mentre si procede con il resto.
2. Sciogliere il burro in una padella antiaderente e soffriggere le cipolle, l'aglio e i funghi finché non iniziano ad ammorbidirsi, quindi aggiungere le castagne. Continuate a cuocere finché le castagne non saranno morbide sui bordi.
3. Tenendo l'acqua di ammollo, scolate i funghi secchi e aggiungeteli alla padella. Frullate la purea di Prugne della California nel liquore dei funghi fino a scioglierla e aggiungetela alla padella insieme alle prugne e alle mandorle tritate. Mescolate un paio di volte, quindi spegnete il fuoco e aggiungete il tutto a un frullatore con un po' di condimento.
4. Frullate fino a raggiungere la consistenza desiderata. Trasferite in un piatto da portata e lasciate raffreddare. Una volta raffreddato, può essere conservato in frigorifero per 3-4 giorni.
5. Servire con formaggio e cracker come snack o spuntino prima di cena.

california prunes
Prunes. For life.