

**PÂTÈ DI CASTAGNE, TOFU E CECI** (piatto completo)

**Ingredienti** (per 8 persone)

- 4 CdM di olio d'oliva extra vergine
- 25 g scalogno tritato o a fette
- 35 g cipollotti (parte verde compresa)
- 35 g di sedano verde a fettine
- 50 carote a fettine
- 15 g prezzemolo (gambi e foglie)
- 15 g funghi secchi (messi a mollo e colati)
- 35 g di Sherry bianco
- 35 g di vino bianco bio
- 250 g di castagne congelate
- 200 g acqua
- 15 g falsa salsa d'arrosto tigusto SA
- 300 g tofu a cubettoni
  
- 15 g falsa salsa d'arrosto tigusto SA
  
- 1 g pepe nero macinato
- 1 g noce moscata macinata
- 100 g ceci cotti
- 150 a 250 g fondo di cottura dei ceci
- 70 g crema o purea di mandorle o anacardi

**Preparazione**

- rosolare verdure e funghi nell'olio;
  
  - aggiungere e deglassare;
  
  - aggiungere;
  - aggiungere;
  
  - aggiungere e cuocere per 20 minuti con coperchio a fuoco moderato; una volta cotto, mettere tutto nel frullatore a boccale;
  - aggiungere nel frullatore e frullare bene.
- Finire di gusto con spezie ed ev. sale;  
Mettere negli stampi e raffreddare in frigo. Servire con pane, crostini, gallette.

**Osservazioni:**

Se si desidera produrre la ricetta per 4 persone, vi consigliamo di comunque produrle per 8 e poi congelare il resto per un prossimo servizio. In questo modo risparmierete metà tempo e lavoro.

È una preparazione vegana gustosa. Conviene a tutti i golosi.

Per i funghi potete usare dei boleti.

Vi consigliamo di mettere a mollo in acqua fredda i ceci il giorno prima e cambiare l'acqua due volte; cuocerli senza sale solo con acqua per 15 minuti alla pressione. Oppure usate i ceci già cotti in vasetto o in scatola.

La quantità di acqua dei ceci da aggiungere per la frullatura, dipende da quanto fondo di cottura vi rimane nella pentola dove avete cotto verdure e castagne, ma anche dal tipo di consistenza di pâté desiderata.

La preparazione può essere servita sia per antipasto che per aperitivo o piatto principale; quest'ultima possibilità va accompagnata da pane e un'insalata.

Per informazioni su salse tamari e shoyu vedi ricetta "Fette di tofu al basilico e limone".

Legenda: CdM = cucchiaino da minestra – cdt = cucchiaino da tè