

Ingredienti
Pane tagliato a fette
100 g di funghi porcini lavati e affettati finemente
Sale
Olio evo

Preparazione
Prepariamo la crema di funghi stufandoli in pentola con poca acqua e sale.
Una volta che saranno morbidi e l'acqua non sarà troppa possiamo spegnere il fuoco e passare al frullatore ad immersione.
Adesso usiamola per guarnire le fette di pane leggermente tostato in forno.

Ecco un antipasto vegano, rapido e buonissimo.