

ZUCCA CON CARDONCELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucca,
- 800 g di funghi cardoncelli,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- peperoncino,
- origano,
- prezzemolo.

Privare la zucca della buccia e tagliarla a piccole fette.

Nettare i funghi e tagliarli a fettine.

Imbiondire l'aglio schiacciato in 1 tegame con olio e peperoncino; unire la zucca e i funghi.

Aggiustare di sale e stufare per 20 minuti.

Preparare un trito di prezzemolo, origano e 1/2 spicchio d'aglio e spolverizzarlo sulla pietanza a fine cottura.