

CAVOLINI E ZUCCA IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di zucca,
- 200 g di cavolini di Bruxelles,
- 1/2 dado,
- olio d'oliva,
- sale,
- salvia,
- burro.

Sbucciare i cavolini e tagliare a dadini la zucca.

Scottare le verdure in acqua salata e scolarle.

Farle rosolare in olio e burro, con la salvia spezzettata e il 1/2 dado sbriciolato, per circa 20 minuti.