

## CRAUTI CON FUNGHI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di patate,
- 200 g di crauti,
- 200 g di cappelle di funghi,
- 1 noce di burro,
- 1 cipolla,
- sale.

In un tegame fate dorare in una noce di burro la cipolla tritata.

Aggiungete i crauti e i funghi a fettine.

Fate insaporire a fiamma vivace e poi unite le patate sbucciate e tagliate a fette sottilissime.

Salate.

Riducete il calore, cuocete coperto per tre quarti d'ora aggiungendo acqua se occorre.

Servite.