

FUNGHI CON LA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi misti,
- 300 g di polpa di zucca,
- 1 cipolla,
- 1 mestolo di brodo caldo,
- prezzemolo fresco,
- maggiorana fresca,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Pulite i funghi, tagliate quelli grandi a fettine non troppo sottili e la zucca a cubetti.

Pulite la cipolla, tagliatela a fettine molto sottili e lasciatele appassire in un tegame con due cucchiaini d'olio e una noce di burro.

Quindi unite zucca e funghi, alzate la fiamma e fate insaporire per alcuni minuti.

Salate, pepate, abbassate il calore, versate un mestolo di brodo caldo e lasciate cuocere.

A cottura ultimata aggiungete un trito abbondante di prezzemolo e maggiorana freschi.

Mescolate, sistemate sul piatto da portata caldo e servite.