



### Ingredienti

5 cipollotti scalogno biologici  
250 g di funghi champignons freschi tagliati a fettine  
acqua  
olio d'oliva  
dado granulare vegetale biologico

### Preparazione

Laviamo e tagliamo finemente i nostri cipollotti e mettiamoli in un tegame con un filo d'olio preriscaldato, e lasciamo rosolare per qualche istante. Aggiungiamo poi 750 ml d'acqua e portiamo ad ebollizione. Aggiungiamo poi i funghi ed una quantità di dado granulare secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Lasciare a cuocere scoperto per 25-30 minuti a fuoco medio.

Poi serviamo calda, magari accompagnando con dei crostini di pane.

Leggera gustosa e semplice, ecco un piatto alternativo per le fredde sere d'inverno.