Ingredienti per 2 persone
250 g di cavoletti di bruxelles sbollentati e tagliati in 4 parti
1 cipolla pelata, lavata e affettata finemente
150 g di funghi freschi tagliati a fettine
Olio evo
Sale
1 bicchiere di vino bianco

Preparazione
In una padella lasciamo scaldare un filo d'olio e, appena caldo, buttiamoci sù le cipolle con i funghi e i cavoletti e saltiamoli per qualche minuto.
Poi abbassiamo il fuoco, aggiungiamo il sale e versiamo un po' di vino.
Lasciamo assorbire il vino e se necessita aggiungiamone dell'altro.
Saltiamo e aggiustiamo di sale e poi quando funghi e cipolla saranno morbidi allora tutto sarà

pronto.