

Cavoletti di bruxelles saltati in padella con funghi (vegan e gluten free)

Scritto da Chiara Chiaramonte



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

Cavoletti di bruxelles saltati in padella con funghi (vegan e gluten free)

Scritto da Chiara Chiaramonte

pronto.