



Ricetta

Padellata di zucca con cavolini di Bruxelles

Sapore autunnale con uno stufato da favola

25 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

- 300 g zucca, p. es. Hokkaido, a pezzetti
- 200 g cavolini di Bruxelles tagliati a metà
- 1 cipolla a striscioline **Di stagione**
- 200 g champignon tagliati a metà se necessario
- 2 C olio di colza
- 1 dl vino bianco
- 2 dl brodo di verdura
- 100 g castagne congelate (lasciar scongelare)
- 100 g crème fraîche
- 50 g noci tritate grossolanamente
- 1/2 mazzetti erba cipollina tagliata sottile **Di stagione**
- sale, pepe, pepe di Caienna

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Imbiondire la cipolla nell'olio, aggiungere zucca, cavolini di Bruxelles e champignon, arrostitire brevemente a fuoco vivace. Sfumare con il vino, lasciar evaporare e unire il brodo. Cuocere coperto per circa 15 minuti. Aggiungere le castagne, lasciar cuocere ancora 10 minuti finché le castagne diventano morbide e i liquidi sono evaporati, condire. Unire la crème fraîche e guarnire con noci e erba cipollina.