

## Funghi misti e cavoletti di Bruxelles

### Per 4 persone

500 g di cavoletti di Bruxelles

mezza cipolla rossa di Tropea

250 g di funghi misti surgelati o freschi

1 carota

sale, pepe

olio extravergine d'oliva

Ponete in una casseruola dell'olio evo (circa 4 cucchiaini) con la cipolla e la carota tagliate sottili. Una volta imbiondite, unite i funghi e cuocete a fiamma media. Salate ed aggiungete pepe. Intanto private i cavoletti delle foglie esterne e cuoceteli a vapore per circa 10 minuti. Devono risultare teneri ma ancora un po' croccanti. Uniteli ai funghi, regolate di sale, fate amalgamare il tutto e servite ben caldo.