

## Padellata di verdure



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

150 g di funghi misti (champignon, finferli, porcini, pioppini, chiodini)  
¼ di finocchio  
¼ di cipolla bianca Passo dopo Passo Despar  
mezza gamba di sedano  
un cucchiaino di prezzemolo tritato  
una punta di peperoncino in polvere Despar  
una punta di dragoncello  
un filo di salsa di soia (preferibilmente a minor contenuto di sale)  
un filo di olio extra vergine di oliva Despar

### **Procedimento**

1. Mondo e lavo bene i funghi e le verdure. Trito la cipolla e il sedano, taglio a dadini il finocchio e a metà i funghi.
2. Verso l'olio in una padella assieme a tutte le verdure e i funghi. Aggiungo un mestolino di acqua (o brodo vegetale) e cuocio a fuoco basso per circa 20 minuti. Durante la cottura aggiungo acqua o brodo se necessario.
3. Insaporisco con la salsa di soia, il peperoncino e il dragoncello e alla fine aggiungo il prezzemolo tritato.