



IL FUNGO CARDONCELLO SU ZUCCA DOLCE E INSALATA AL GIN

Ingredienti

200 gr. di funghi carboncelli
150 gr. di zucca
40 gr. di zucchero
20 gr. di sale
rosmarino
1 spicchio d'aglio
1 pz di peperoncino fresco
olio evo
insalata di foglie miste
1 cucchiaio di gin
1 limone non trattato

Procedimento

Mondare i funghi privandoli delle spore e tagliarli a pezzi grandi.
In una padella antiaderente, scottarli con l'aglio in camicia, con l'olio e qualche rametto di rosmarino.

Tagliare la zucca a pezzi piccoli marinarli con lo zucchero, il sale e il peperoncino

e cuocere a fiamma bassa in un pentolino di acciaio fino a quando la zucca risulterà cotta, facendo attenzione che non si sgrani in modo eccessivo.

Condire l'insalata a foglie con olio, gin, buccia di limone grattugiata e alcune gocce di limone.

In una fondina posizionare i funghi scottati e asciugati dall'olio in accesso, seguire con la zucca e coprire il tutto con le foglie di insalata mista.

Servire con una spolverata di sale.