

Ingredienti:

600 gr di topinambur
2-3 spicchi di aglio
un mazzo di prezzemolo
un limone
Sale, pepe, olio extravergine di
oliva qb

Topinambur trifolato

Raschiare i topinambur per eliminare la sporcizia e le parti più dure e immergerli nel succo di limone per evitare che anneriscano. Con una mandolina o un coltello affilato tagliarli a rondelle sottili.

Saltare l'aglio in padella con poco olio quindi aggiungere i topinambur scolati. Cuocerli rimescolando di quando in quando per circa 40/50 minuti o finchè non saranno morbidi, aggiungere acqua spesso per evitare che si brucino. A fine cottura, regolare di sale e pepe e aggiungere il prezzemolo tritato. Servire caldo.



Ingredienti:

600 gr di topinambur
400 gr di patate
un porro (o una cipolla)
due cucchiaini d'olio extravergine
d'oliva delicato
una dozzina di fette di pancarrè
sale marino integrale
pepe, noce moscata qb
olio extravergine di oliva qb
qualche foglia di salvia

Vellutata di topinambur

Raschiare i topinambur per eliminare la sporcizia e le parti più dure e immergerli nel succo di limone per evitare che anneriscano. Portare a bollore e lasciare cuocere per 20/25 minuti. Nel frattempo pelare le patate e il porro, tagliarli a pezzi e aggiungerli ai topinambur e terminare la cottura di tutti gli ortaggi (complessivamente 45 minuti circa – i topinambur impiegano circa il doppio del tempo rispetto a patate e porro). Togliere dal fuoco e ridurre il tutto a crema con il minipimer. Regolare di sale e aromi, servire subito condito con un filo di olio e con crostini di pancarrè tostati. Decorare con foglioline di salvia.

