

# Crema Ai Topinambur

In una pentola scaldate due cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tagliata a fettine sottili. Unite i topinambur a pezzetti, fate insaporire alcuni minuti, versate il brodo e portate a bollore. Cuocete a fuoco basso, coperto, per mezz'ora. Frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea. Regolate il sale. Unite la panna, mescolate. Scaldate se occorre. Versate nella zuppiera, cospargete di prezzemolo tritato, servite. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Pinot Bianco DOC, Bianco Di Pitigliano DOC, Cilento Bianco DOC.

## Ingredienti

400 G Topinambur  
75 Cl Brodo Di Carne  
1 Bicchiera Panna  
1 Cipolla  
1 Ciuffo Prezzemolo  
2 Cucchiai Olio D'oliva  
Sale

## Note

Preparazione: 25 minuti.