

Tagliatelle Ai Topinambur

Cuocere i topinambur in abbondante acqua acidula, una volta cotti tagliateli a pezzetti e fateli saltare in padella con olio, aglio e dei quadrettini di pomodoro. Fate saltare le tagliatelle precedentemente cotte in abbondante acqua salata e irrorate, se necessario con un poco di acqua di cottura e olio d'oliva extra-vergine. Guarnire la preparazione con prezzemolo tritato.

Ingredienti

380 G Pasta Tipo Tagliatelle Fresche
150 G Topinambur
1 Pomodoro
Aglio
Prezzemolo Tritato
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 20 minuti.