

Topinambur All'erba Cipollina

Preparare un trito di prezzemolo, acciughe, aglio. Far appassire l'erba cipollina in poco olio. Unire i topinambur tagliati a fettine sottili e farli andare a fuoco vivo per qualche minuto, irrorarli col vino, farlo evaporare e aggiungere il brodo. Aggiustare di sale. Cuocere per 10' a fuoco basso. Trasferire i topinambur su un piatto di servizio e cospargerli con fiocchi di burro e col trito aromatico. Aggiungere una macinata di pepe.

Ingredienti

500 G Topinambur
1 Mazzetto Erba Cipollina
1/2 Spicchio Aglio
2 Acciughe
1/2 Bicchiere Vino Bianco
1 Bicchiere Brodo
30 G Burro
Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.