

Topinambur Alla Panna

Pulite e lavate i topinambur, tagliateli a fettine sottili. In un tegame fate sciogliere una noce di burro, adagiatevi le fettine di topinambur, bagnatele con la panna e lasciate insaporire per 5 minuti. Salate e portate a cottura tenendo presente che la salsa deve addensarsi, quindi, se necessario, negli ultimi minuti scoprite e aumentate leggermente il calore. Ritirate dal fuoco, cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato, mescolate, passate sul piatto da portata e servite caldo.

Ingredienti

700 G Topinambur
25 Cl Panna
1 Ciuffo Prezzemolo
1 Noce Burro
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.