

Topinambur In Salsa Verde

Mettere nel mixer prezzemolo, acciughe e capperi, azionare il mixer e unire l'olio a filo. Aggiungere poche gocce di succo di limone. Trasferire la salsa in una ciotola e unire una macinata di pepe nero. Raschiare la buccia ai topinambur, lavarli, asciugarli e affettarli sottilmente. Disporre i topinambur nel piatto da portata e ricoprirli con la quantit? di salsa desiderata. A questa salsa si pu? aggiungere un uovo sodo sminuzzato. Si ottiene in tal modo un piatto leggero di alto valore nutritivo.

Ingredienti

500 G Topinambur
50 G Prezzemolo Tritato
2 Acciughe Diliscate
1 Mancinata Capperi Sotto Sale
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
Pepe Nero
Succo Di Limone

Note

Preparazione: 10 minuti.