

Topinambur Trifolati

Raschiare, lavare e affettare i topinambur. In un tegame scaldare 5 cucchiaini di olio, unire l'aglio schiacciato e farlo rosolare. Levarlo dall'olio e versarvi i topinambur, salarli, peparli e farli insaporire mescolando. Cuocere coperto, a fuoco moderato, bagnando ogni tanto con poco brodo. Prima di servirli condirli con il prezzemolo.

Ingredienti

600 G Topinambur
2 Spicchi Aglio
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato
Poco Brodo
5 Cucchiaini Olio D'oliva
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.